BE CZ
DK DE EE GR
ES FR IE IT
CY LV LT LU
HU MT NL AT
PL PT SI SK
FI SE UK NO
RO

Cod. 33851000

Fig. 1

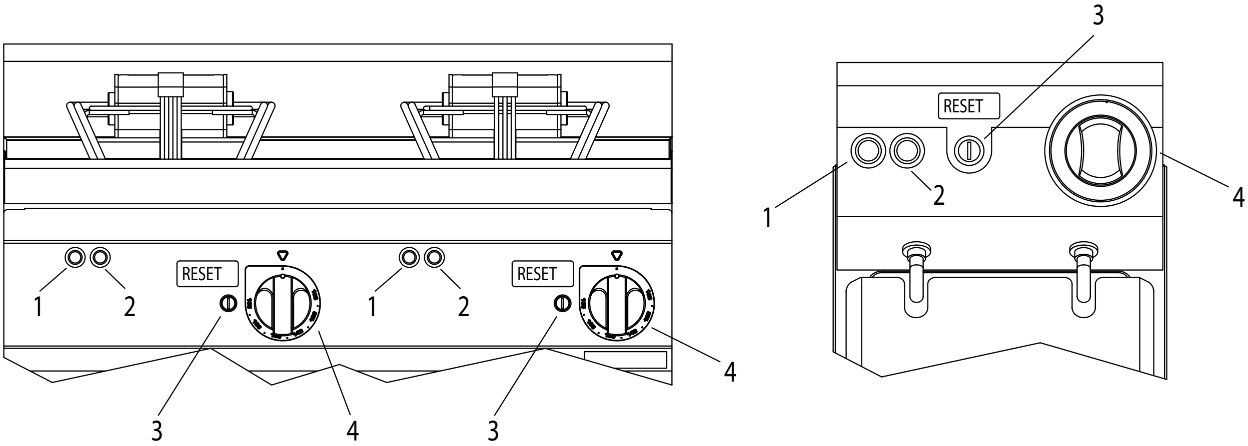


Fig. 2

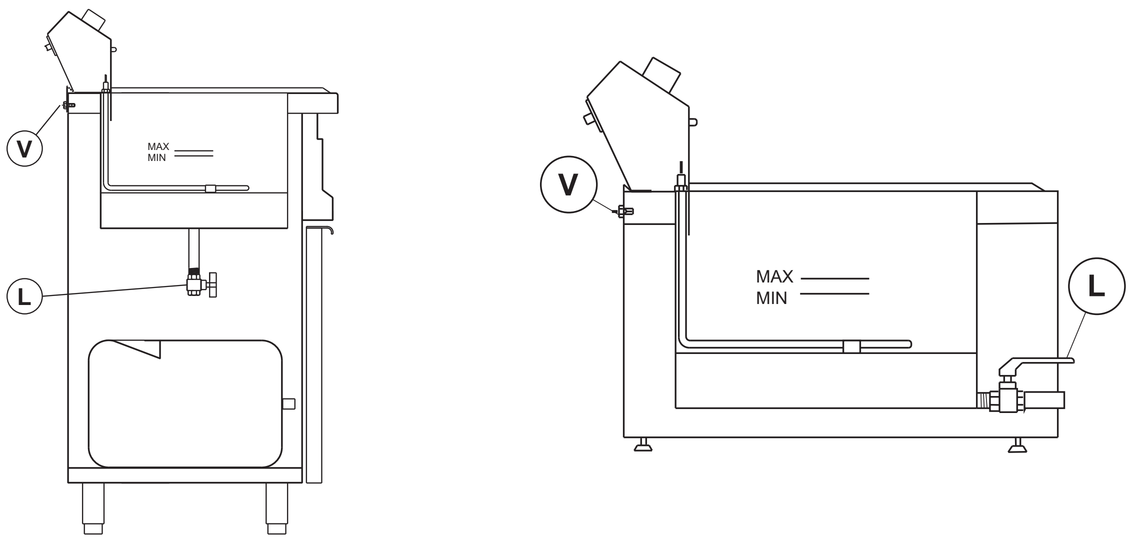
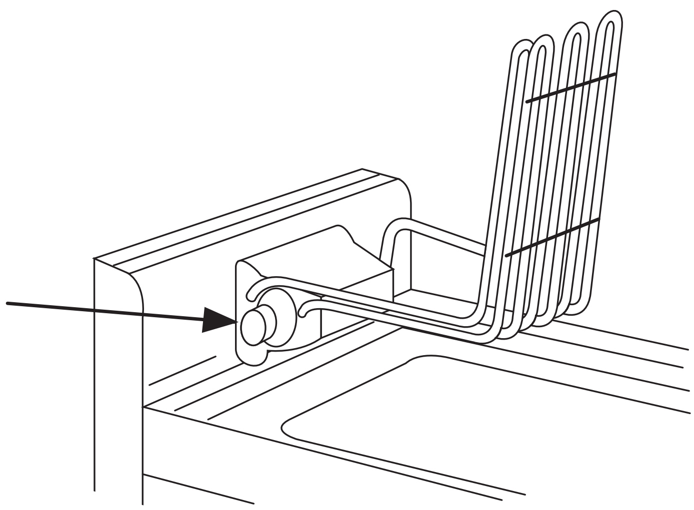
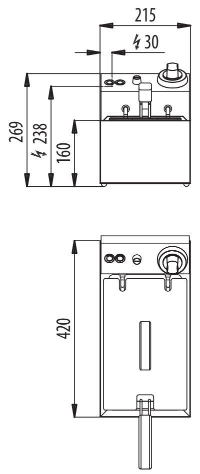


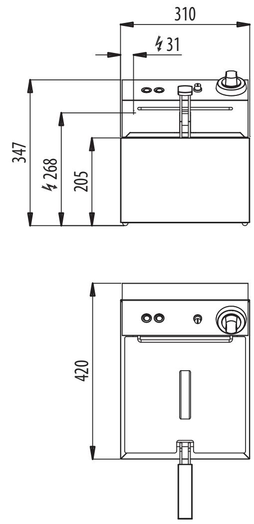
Fig. 3



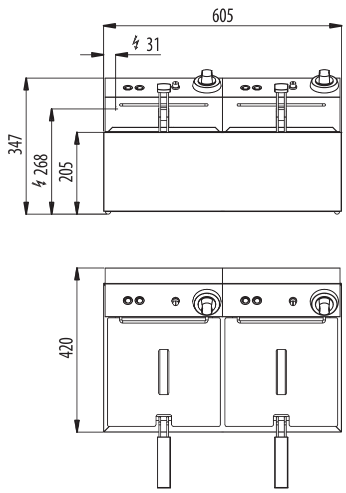
ELT 4 B



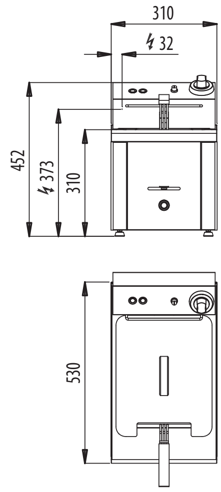
ELT 8 B-E



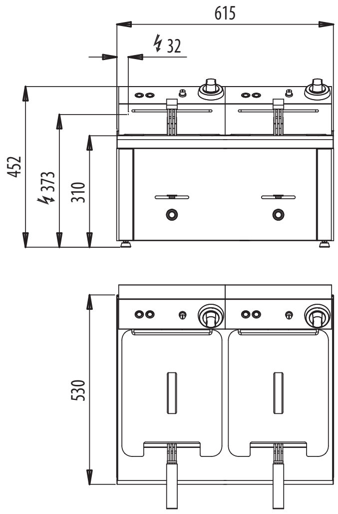
ELT 8+8 B-E



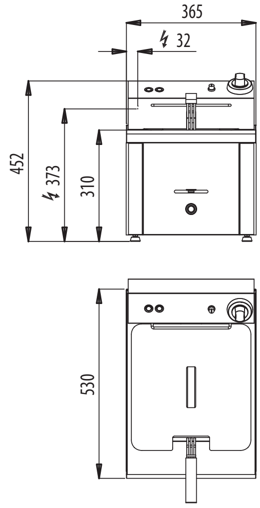
ELT 12 B - ELT 12 B-E



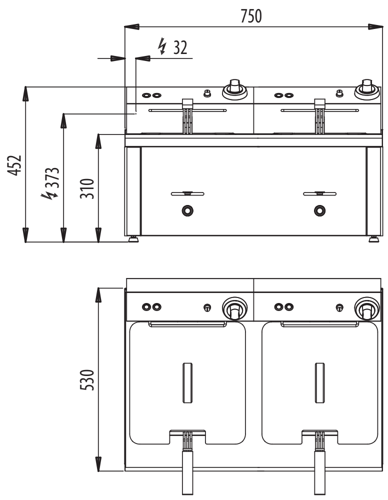
ELT 12+12 B - ELT 12+12 B-E



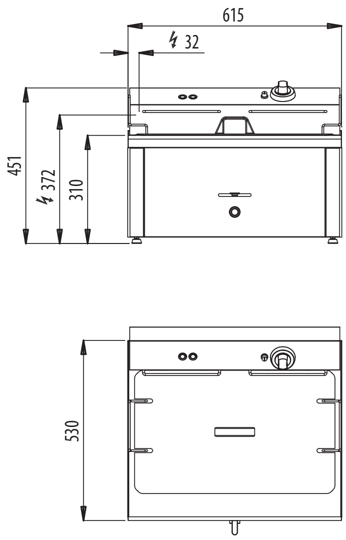
ELT 18 B-E



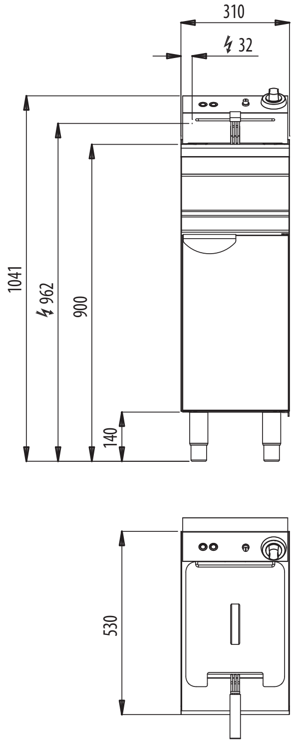
ELT 18+18 B-E



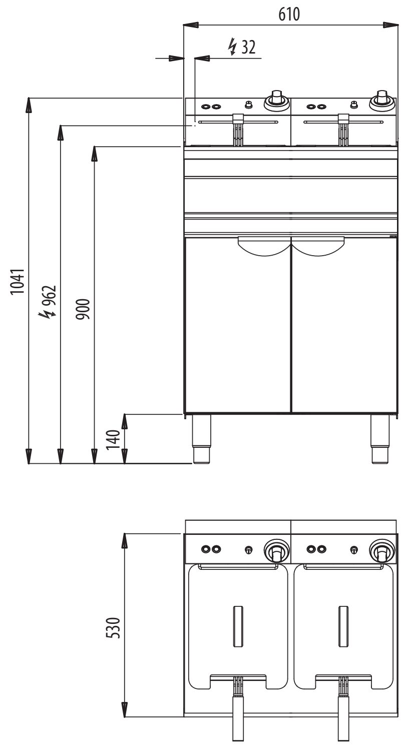
ELT 30 B - ELT 16 B



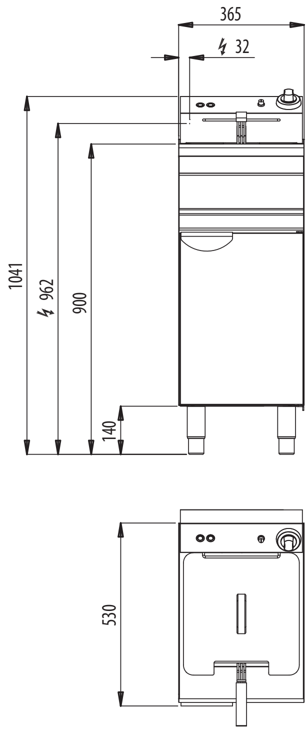
ELT 12 M - ELT 12 M-E



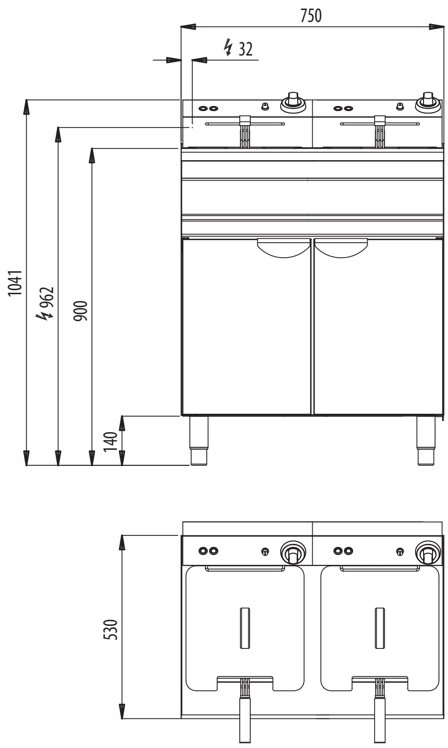
ELT 12+12 M - ELT 12+12 M-E



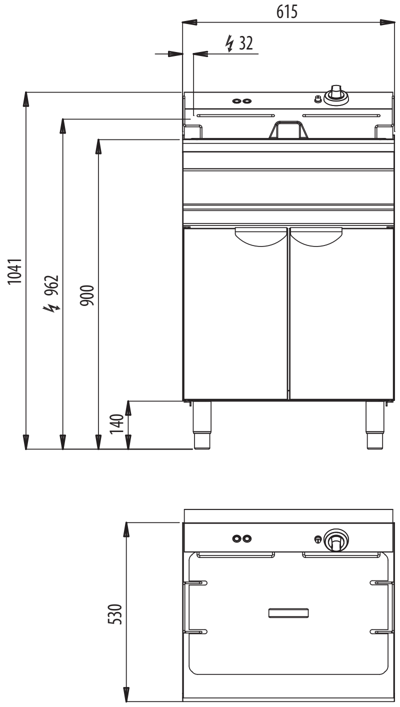
ELT 18 M-E



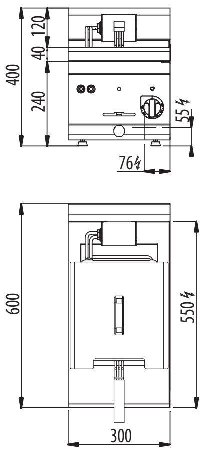
ELT 18+18 M-E



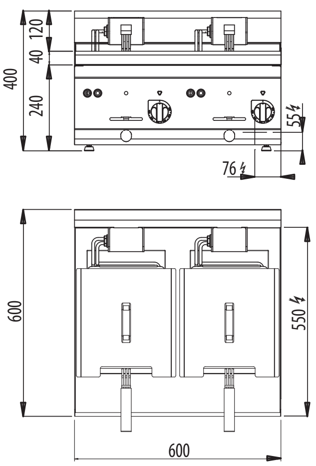
ELT 30 M



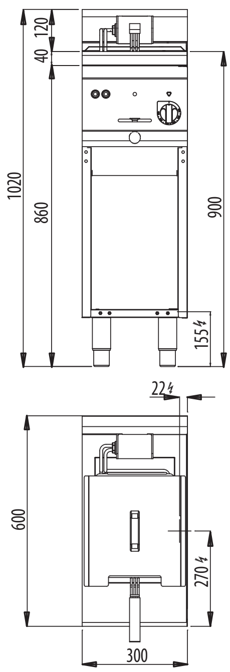
E6F8-3B - E6F10-3B - E6F10-3BS



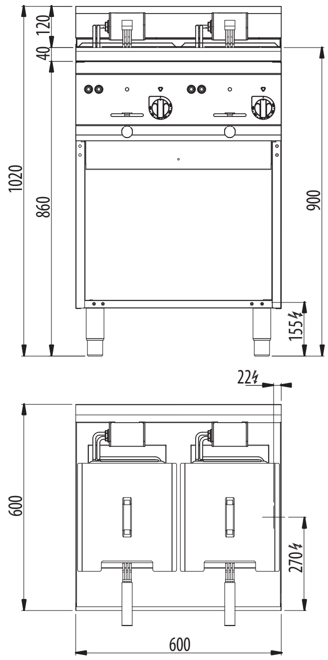
E6F8-6B - E6F10-6B - E6F10-6BS



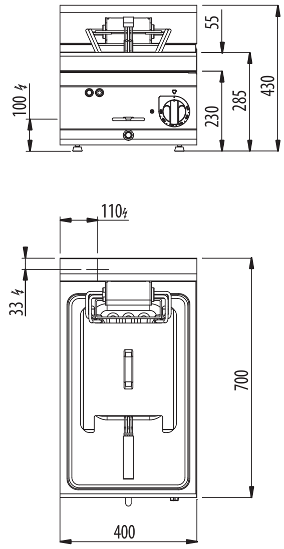
E6F8-3M - E6F10-3M - E6F10-3MS



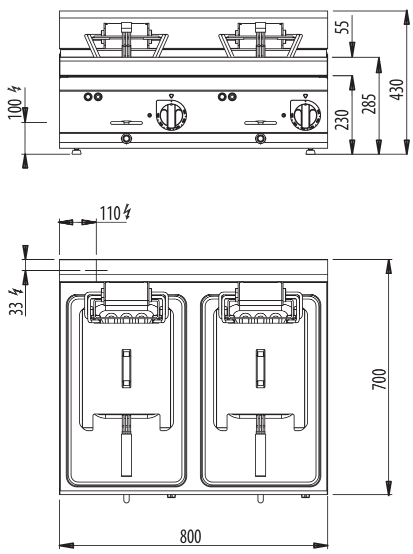
E6F8-6M - E6F10-6M - E6F10-6MS



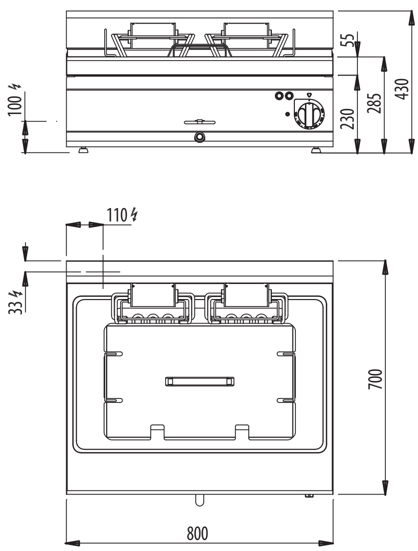
E7F10-4B - E7F10-4BS



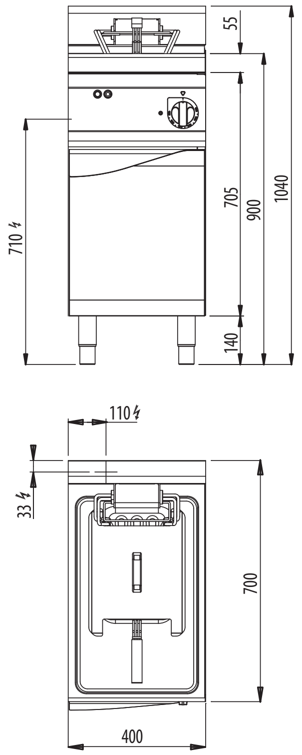
E7F10-8B - E7F10-8BS



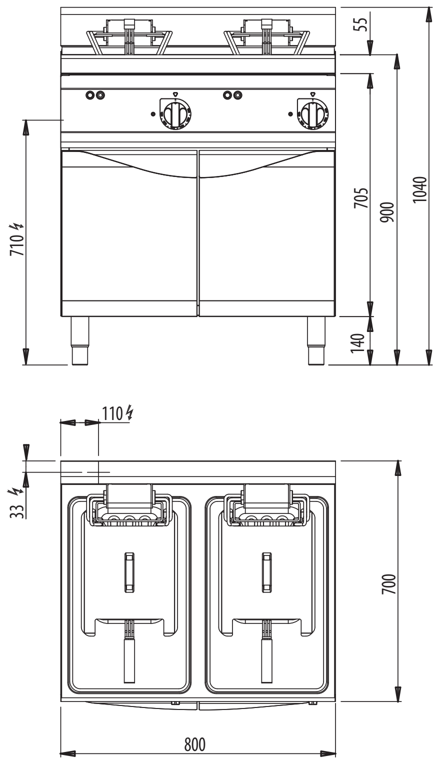
E7F30-8B - E7F30-8BP



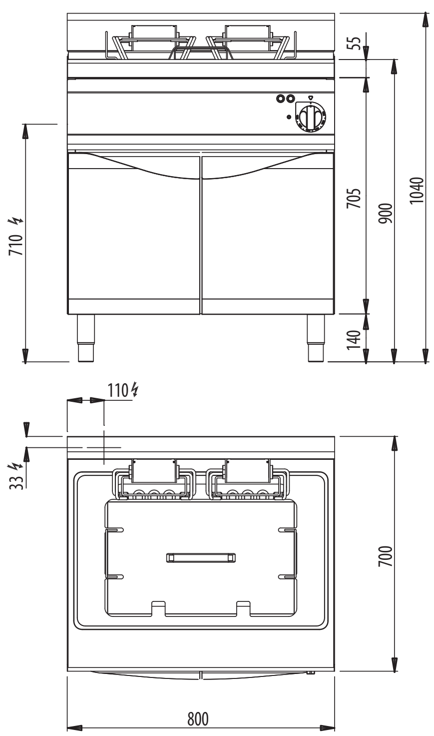
E7F10-4M - E7F10-4MS - E7F18-4M



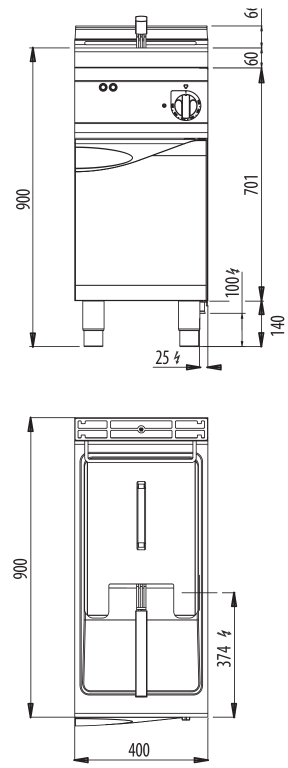
E7F10-8M - E7F10-8MS - E7F18-8M



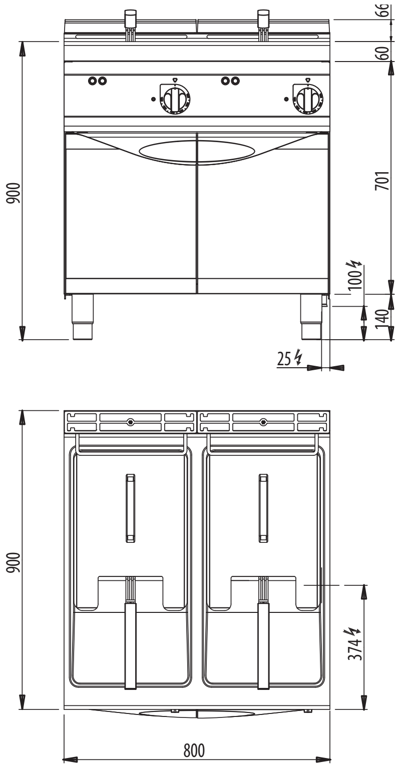
E7F30-8M - E7F30-8MP



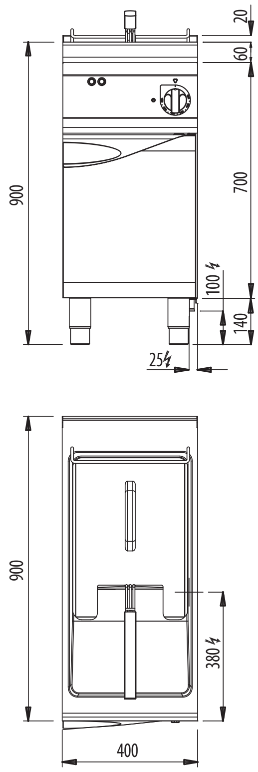
E9F15-4M - E9F18-4M



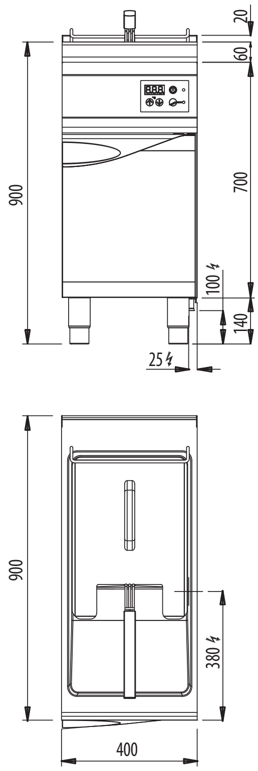
E9F15-8M - E9F18-8M



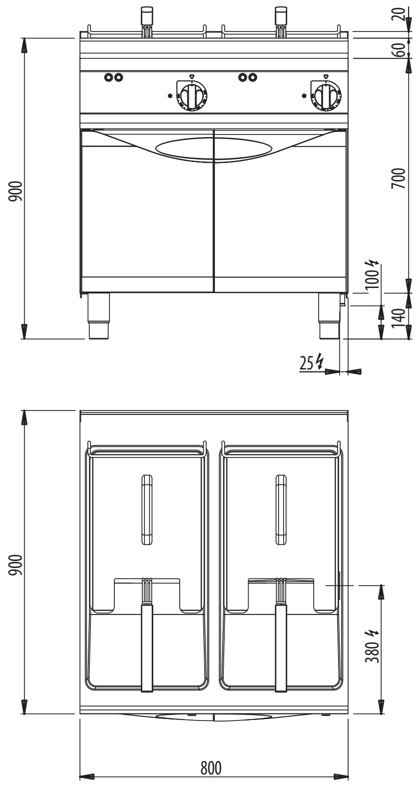
SE9F18-4M



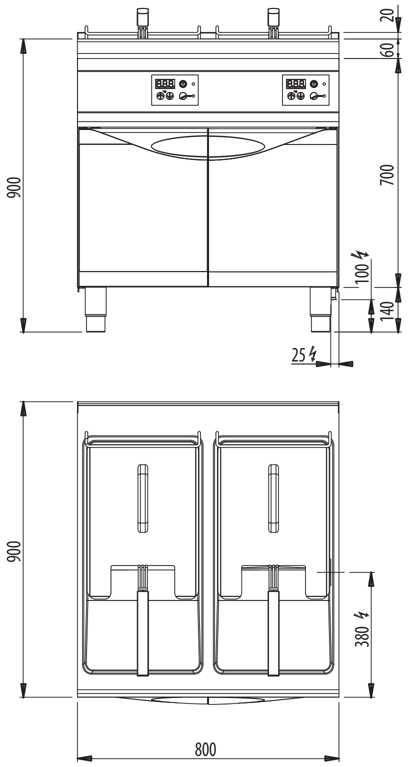
SE9F18-4MEL



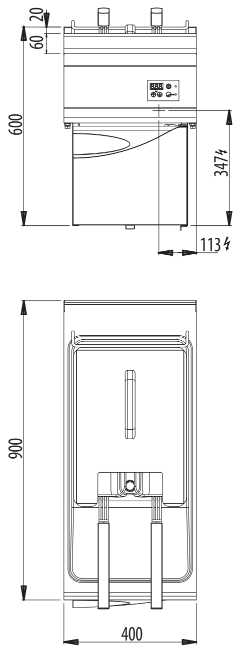
SE9F18-8M



SE9F18-8MEL

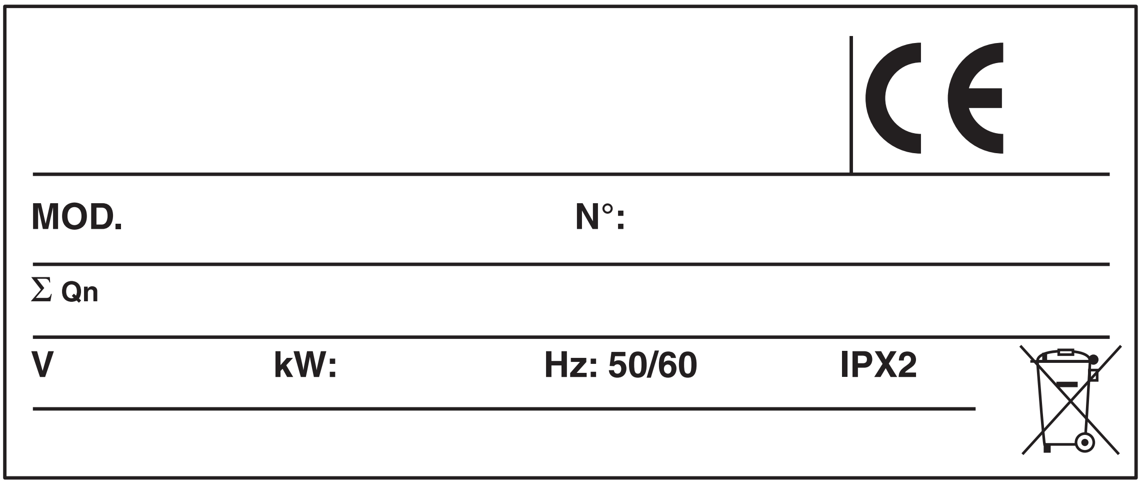


LXE9F22-4EL



Caratteristiche degli apparecchi

La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale dell'apparecchio o all'interno del vano e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento.



Gli apparecchi sono conformi alle direttive europee:

73/23 CEE Parte elettrica
89/336 CEE Compatibilità elettromagnetica
93/68 Regolamentazioni macchine
98/37 Regolamentazioni macchine ed alle norme particolari di riferimento

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE ELT

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
ELT 4 B	Friggitrice elettrica da banco litri 4	mm 195x400x160h (300)
ELT 8 B-E	Friggitrice elettrica da banco litri 8	mm 310x400x205h (345)
ELT 8+8 B-E	Friggitrice elettrica da banco litri 8 + 8	mm 605x400x205h (345)
ELT 12 B	Friggitrice elettrica da banco litri 12	mm 310x530x310h (450)
ELT 12 B-E	Friggitrice elettrica potenziata da banco litri 12	mm 310x530x310h (450)
ELT 12+12 B	Friggitrice elettrica da banco litri 12 + 12	mm 615x530x310h (450)
ELT 12+12 B-E	Friggitrice elettrica potenziata da banco litri 12 +12	mm 615x530x310h (450)
ELT 18 B-E	Friggitrice elettrica potenziata da banco litri 18	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18 B-E	Friggitrice elettrica potenziata da banco litri 18 + 18	mm 750x530x310h (450)
ELT 16 B	Friggitrice elettrica da banco litri 16	mm 615x530x310h (450)
ELT 30 B	Friggitrice elettrica da banco litri 30	mm 615x530x310h (450)
ELT 12 M	Friggitrice elettrica con mobile litri 12	mm 310x530x850h (990)
ELT 12 M-E	Friggitrice elettrica potenziata con mobile litri 12	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12 M	Friggitrice elettrica con mobile litri 12 + 12	mm 615x530x850h (990)
ELT 12+12 M-E	Friggitrice elettrica potenziata con mobile litri 12 + 12	mm 615x530x850h (990)
ELT 18 M-E	Friggitrice elettrica potenziata con mobile litri 18	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18 M-E	Friggitrice elettrica potenziata con mobile litri 18 + 18	mm 750x530x850h (990)
ELT 30 M	Friggitrice elettrica con mobile litri 30	mm 615x530x850h (990)

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE 600

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E6F8-3B	Friggitrice elettrica da banco litri 8	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	Friggitrice elettrica da banco litri 8 + 8	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3B	Friggitrice elettrica da banco litri 10	mm 300x600x290h (410)
E6F10-3BS	Friggitrice elettrica potenziata da banco litri 10	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Friggitrice elettrica da banco litri 10 + 10	mm 600x600x290h (410)
E6F10-6BS	Friggitrice elettrica potenziata da banco litri 10 + 10	mm 600x600x290h (410)
E6F8-3M	Friggitrice elettrica con mobile litri 8	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	Friggitrice elettrica con mobile litri 8 + 8	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-3M	Friggitrice elettrica con mobile litri 10	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Friggitrice elettrica potenziata con mobile litri 10	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Friggitrice elettrica con mobile litri 10+ 10	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Friggitrice elettrica potenziata con mobile litri 10 +10	mm 600x600x900h (1020)

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE 700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E7F10-4B	Friggitrice elettrica da banco con litri 10	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Friggitrice elettrica potenziata da banco litri 10	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Friggitrice elettrica da banco litri 10 + 10	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Friggitrice elettrica potenziata da banco litri 10 + 10	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8B	Friggitrice elettrica da banco litri 30	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8BP	Friggitrice elettrica potenziata da banco litri 30	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Friggitrice elettrica con mobile litri 10	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Friggitrice elettrica potenziata con mobile litri 10	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Friggitrice elettrica con mobile litri 10 + 10	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Friggitrice elettrica potenziata con mobile litri 10 +10	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Friggitrice elettrica con mobile litri 18	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Friggitrice elettrica con mobile litri 18 + 18	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8M	Friggitrice elettrica con mobile litri 30	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8MP	Friggitrice elettrica potenziata con mobile litri 30	mm 800x700x900h (1020)

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
E9F15-4M	Friggitrice elettrica con mobile litri 15	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M	Friggitrice elettrica con mobile litri 18	mm 400x900x900h (965)
E9F15-8M	Friggitrice elettrica con mobile litri 15 + 15	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8M	Friggitrice elettrica con mobile litri 18 + 18	mm 800x900x900h (965)

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE S900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SE9F18-4M	Friggitrice elettrica con mobile litri 18	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-4MEL	Friggitrice elettrica con mobile litri 18 con comandi elettronici	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-8M	Friggitrice elettrica con mobile litri 18 + 18	mm 800x900x900h (965)
SE9F18-8MEL	Friggitrice elettrica con mobile litri 18 + 18 con comandi elettronici	mm 800x900x900h (965)

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE LX900 TOP

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
LXE9F22-4EL	Friggitrice elettrica da banco litri 22 (sbalzo)	mm 400x900x580h (600)

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE ELT — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento
	kW	V	mm^2
ELT 4 B	1,8	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8 B-E	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8+8 B-E	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 B-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 B-E	2 x 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
ELT 16 B	7	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 B	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12 M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 M-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 M-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 M-E	2 x 9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 M	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE 600 — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento
	kW	V	mm^2
E6F8-3B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6B	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6B	6 + 6	400-415 3 ~ 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-3BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F8-3M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6M	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-3MS	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-6M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE 700 — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento
	kW	V	mm^2
E7F10-4B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8B	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8B	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8BP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2
E7F10-4M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4MS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8M	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-4M	13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-8M	13 + 13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8M	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8MP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE 900 — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento
	kW	V	mm^2
E9F15-4M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F15-8M	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE S900 — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento
	kW	V	mm^2
SE9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-4MEL	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8MEL	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE LX900 TOP — DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allacciamento
	kW	V	mm^2
LXE9F22-4EL	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE ELT — PRESTAZIONI

MODELLO	Capacità cesto	Produzione massima
	Kg	Kg/h
ELT 4 B	0,4	4
ELT 8 B-E	0,8	12
ELT 8+8 B-E	0,8 + 0,8	24
ELT 12 B	1,2	12
ELT 12+12 B	1,2 + 1,2	24
ELT 12 B-E	1,3	20
ELT 12+12 B-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 B-E	2	30
ELT 18+18 B-E	2 + 2	60
ELT 16 B	3,5	35
ELT 30 B	4	40
ELT 12 M	1,2	12
ELT 12+12 M	1,2 + 1,2	24
ELT 12 M-E	1,3	20
ELT 12+12 M-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 M-E	2	30
ELT 18+18 M-E	2 + 2	60
ELT 30 M	4	40

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE 600 — PRESTAZIONI

MODELLO	Capacità cesto	Produzione massima
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1,2	12
E6F8-6B	1,2 + 1,2	24
E6F10-3B	1,7	25
E6F10-6B	1,7 + 1,7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1,2	12
E6F8-6M	1,2 + 1,2	24
E6F10-3M	1,7	25
E6F10-6M	1,7 + 1,7	50
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6MS	2 + 2	60

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE 700 — PRESTAZIONI

MODELLO	Capacità cesto	Produzione massima
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1,7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1,7 + 1,7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F30-8B	2 + 2	60
E7F30-8BP	2,3 + 2,3	70
E7F10-4M	1,7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1,7 + 1,7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2,5	30
E7F18-8M	2,5 + 2,5	60
E7F30-8M	2 + 2	60
E7F30-8MP	2,3 + 2,3	70

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE 900 — PRESTAZIONI

MODELLO	Capacità cesto	Produzione massima
	Kg	Kg/h
E9F15-4M	2,4	24
E9F18-4M	2,6	32
E9F15-8M	2,4 + 2,4	48
E9F18-8M	2,6 + 2,6	64

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE S900 — PRESTAZIONI

MODELLO	Capacità cesto	Produzione massima
	Kg	Kg/h
SE9F18-4M	2,6	32
SE9F18-4MEL	2,6	32
SE9F18-8M	2,6 + 2,6	64
SE9F18-8MEL	2,6 + 2,6	64

FRIGGITRICI ELETTRICHE SERIE LX900 TOP — PRESTAZIONI

MODELLO	Capacità cesto	Produzione massima
	Kg	Kg/h
LXE9F22-4EL	4	70

TEMPI DI COTTURA E TEMPERATURE CONSIGLIATE

ALIMENTI	TEMPO DI COTTURA	TEMPERATURA
	minuti	°C
PESCE		
Gamberi e totani	2 - 5	180
Cosce di rana	1 - 3	180
Filetti di pesce impanati all'uovo	2 - 4	190
Filetti di sogliola	2 - 4	190
Trote, crocchette di pesce	3 - 5	190
Orate , merluzzi , volpine , triglie	2 - 5	190
Frittura mista	2 - 5	190
CARNI		
Salsicce , battuti di carne	2 - 4	170 - 180
Anatre, fagiani , (secondo il peso)	8 - 15	160 - 190
Cervello di vitello	2 - 3	170 - 180
Cotolette di vitello o di maiale	4 - 8	180 - 190
Scaloppe di vitello impanate all'uovo	1 - 3	190
Lardo	1	180
Polli	10 - 15	160 - 180
Arrosto di vitello , maiale , roastbeef (da 1 a 2 Kg)	20 - 25	170
Wiener Schnitzel	1 - 3	190
PATATE		
Doratura a fettine	1 - 2	190
Doratura a spicchi	3 - 5	170 - 180
Crocchette	3 - 4	180
Pailles	2 - 4	180
VERDURE		
Fondi di carciofi , melanzane , cavolfiori , finocchi , zucchine	2 - 4	190
DOLCI		
Frittelle di mele , ananas , banane	2 - 4	180
Crocchette di riso o di semola	3 - 5	160 - 180
Frittelle	2 - 4	180

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

DESCRIZIONE APPARECCHIO

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza.
Rivestimento in acciaio al cromo-nichel 18/10.

VASCA DI COTTURA

Vasca di cottura in acciaio inossidabile , la temperatura dell'olio è regolata mediante un termostato di lavoro sensibile.
Manopole di comando ergonomiche costruite in materiale sintetico.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

L'attrezzatura è prevista di un termostato di sicurezza che interviene , disattivando gli elementi riscaldanti , in caso di sovra temperature dovute ad un anomalo funzionamento della friggitrice (esempio accensione senza aver riempito la vasca con olio). Per rimettere in servizio l'attrezzatura agire sull'interruttore sezionatore posto a monte per disattivare l'alimentazione, lasciare raffreddare l'attrezzatura ed intervenire sul pulsante (3) evidenziato dall'adesivo "RESET". (vedere fig. 1). Successivamente per mettere in servizio l'attrezzatura seguire le istruzioni al paragrafo MESSA IN OPERA.

MESSA IN OPERA

Prima di iniziare i lavori di messa in opera liberare l'apparecchio dall'imballo. Alcuni pezzi sono protetti con della pellicola adesiva la quale deve essere tolta con attenzione. Qualora restassero attaccati dei residui di colla questi vanno puliti con sostanze adatte , per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive , fare riferimento alle istruzioni del paragrafo CURA DELL'APPARECCHIO.

Luogo di installazione
Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato, possibilmente sotto una cappa aspirante.
E' possibile montare l'apparecchio in singolo oppure disporlo accanto ad altre apparecchiature.
Occorre comunque mantenere una distanza minima di 150 mm per le fiancate laterali e 150 mm per quella posteriore nel caso l'apparecchio venga a trovarsi vicino a pareti in materiale infiammabile.
Qualora non fosse possibile osservare dette distanze, predisporre adeguate misure di sicurezza contro eventuali eccessi termici, ad esempio rivestendo le superfici di installazione con mattonelle, oppure installando protezioni antiradiazioni.
Prima di effettuare l'allacciamento occorre verificare sulla targhetta tecnica dell'apparecchio se esso è predisposto e idoneo per il tipo di alimentazione elettrica disponibile.

Ventilazione locale
Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.

Cautela – avvertenza
Non installare l'apparecchiatura vicino ad altre che raggiungano temperature troppo elevate per non danneggiare i componenti elettrici.

Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive
Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle direttive CEE e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme in vigore.
In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- disposizioni CEI vigenti
- regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- norme antinfortunistiche vigenti
- disposizioni dell'ente di erogazione dell'energia elettrica

INSTALLAZIONE

Il montaggio, l'installazione e la manutenzione, devono essere eseguiti da imprese autorizzate dal locale Ente.
Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento dovuto ad una installazione errata o non conforme.

Procedure di installazione
Per il corretto livellamento dell'apparecchio, agire sui piedini regolabili in altezza.

Avvertenza!
Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale

Come da disposizioni internazionali, durante l'allacciamento dell'apparecchio è da prevedere a monte dello stesso un dispositivo che permetta di staccare in modo onnipolare l'apparecchio dalla rete; questo dispositivo deve avere una apertura dei contatti di almeno 3mm.

Attenzione! Il cavo di terra giallo-verde non deve essere mai interrotto.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

1) Installare, se non presente, un interruttore sezionatore vicino all'apparecchiatura con sganciatore magneto-termico e blocco differenziale.
2) Collegare l'interruttore sezionatore alla morsettiera come indicato negli schemi elettrici in fondo al manuale.

3) Il cavo di allacciamento prescelto deve avere caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F con temperatura di utilizzo di almeno 80°C ed avere una sezione adeguata all'apparecchio (vedere tabella DATI TECNICI).
4) Passare il cavo attraverso il passacavo e stringere il ferma cavo , collegare i conduttori nella corrispondente posizione in morsettiera e fissarli. Il conduttore di terra giallo-verde deve essere più lungo degli altri, in modo che, in caso di rottura del ferma cavo , questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

Equipotenziale

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento è posizionato nelle immediate vicinanze dell'entrata del cavo di alimentazione.
E' contraddistinto dal seguente simbolo:



Importante : collaudo apparecchiatura

Prima della messa in servizio deve essere eseguito il collaudo dell'impianto al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie.
In questa fase è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.
Per effettuare il collaudo eseguire le seguenti verifiche:

1) verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura
2) agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico
3) verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza come previsto dalle leggi vigenti nel Paese di utilizzo.

Attenzione!

Il produttore non è responsabile e non risarcisce in garanzia danni provocati da installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

ISTRUZIONI PER L'USO

Uso previsto

Le presenti apparecchiature sono destinate esclusivamente alla frittura di cibi e sono destinate all'uso professionale. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
Riempire la vasca d'olio fino ad un livello compreso tra le tacche di minimo e di massimo riportate nella vasca stessa (vedere fig. 2).
Il livello dell'olio non deve mai essere al di sotto della tacca di minimo poiché vi è pericolo di incendio. Nelle operazioni di svuotamento dell'olio accertarsi che questo sia freddo e azionare la leva di svuotamento "L" (vedere fig. 2).

Avvertenze

Si sconsiglia di usare olio vecchio poiché con l'uso prolungato si riduce la temperatura di infiammabilità e aumenta la tendenza a bollire improvvisamente.
Cibi particolarmente voluminosi o non sgocciolati possono provocare la bollitura improvvisa dell'olio.

Accensione

L'accensione della friggitrice si ottiene ruotando la manopola del termostato (4) dalla posizione "O" (spento) alla posizione corrispondente al valore di temperatura desiderata. Il controllo avviene per mezzo delle due spie luminose poste sul pannello comandi (vedere fig. 1).
La spia di colore verde accesa (1) indica che l'alimentazione è inserita.
La spia di colore arancio (2) si accenderà e spegnerà ad intermittenza durante il normale funzionamento ad indicare quando le resistenze stanno riscaldando l'olio per mantenerlo alla temperatura impostata.

Spegnimento

Dopo l'uso per spegnere la macchina basterà ruotare il termostato sulla posizione di spento "O" con l'avvertenza di staccare l'alimentazione a monte dell'attrezzatura e servirsi dei coperchi di cui sono dotate le friggitrici per proteggere e mettere in sicurezza l'olio all'interno della vasca.

Modelli MEL

Premere il pulsante START/STOP per l'accensione o lo spegnimento.
La regolazione della temperatura media dell'olio può avvenire in tre fasi:
"Preriscaldo" (melting): durante la quale le resistenze funzionano in modo ciclico fino al raggiungimento di una temperatura prestabilita. Questo avviamento senza bruschi aumenti di temperatura facilita lo scioglimento del grasso usato per friggere.
"Conservazione" (o mantenimento a temperatura ridotta): permette di mantenere la temperatura dell'olio ad un valore costante, in tal modo è possibile conservare l'olio sciolto prima di friggere, evitando che si riformi il grasso.
"Regolazione principale": regolazione della temperatura desiderata tramite i due pulsanti UP/DOWN, si raggiunge la temperatura impostata in modo proporzionale.

Attenzione

L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che scollega le resistenze quando il gruppo testata , a seconda dei modelli, viene ruotato o rimosso (vedere paragrafo PULIZIA DELLA VASCA).

Prestazioni

Nella tabella PRESTAZIONI vengono riportate le capacità massime e le produzioni massime orarie dei vari modelli di friggitrici.
Per alcuni consigli sui tempi di cottura fare riferimento alla tabella TEMPI DI COTTURA E TEMPERATURE CONSIGLIATE.

MANUTENZIONE

Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato.

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.

Non è richiesta nessuna manutenzione particolare: occorre solo accertarsi dello stato dei conduttori , dei comandi e delle resistenze elettriche. I particolari elettrici che possono essere sostituiti sono facilmente raggiungibili intervenendo dal retro testata. Usare solo ricambi originali.
Se per qualsiasi ragione il cavo di alimentazione dovesse essere sostituito adottare cavi del tipo H07 RN-F (vedere tabella DATI TECNICI).

CURA DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE!
- **Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.**
- **Nel caso di apparecchiature ad alimentazione elettrica agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.**

La scrupolosa pulizia giornaliera dell'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.
Le superfici in acciaio vanno pulite con liquido per piatti diluito in acqua molto calda adoperando uno straccio morbido; per lo sporco più resistente usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato; **non usare detergenti in polvere abrasivi o sostanze corrosive come acido cloridrico / muriatico o solforico.** L'uso di acidi può compromettere la funzionalità e la sicurezza dell'apparecchio. Non adoperare spazzole, pagliette o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe che potrebbero provocare macchie di ruggine per contaminazione. Per lo stesso motivo evitare il contatto con oggetti in ferro. Attenzione a pagliette o spazzole in acciaio inossidabile che, pur non contaminando le superfici, ne possono causare graffiature dannose.
Polvere metallica, trucioli metallici residui di lavorazioni e materiale ferroso in genere se a contatto delle superfici in acciaio inox possono determinare la formazione di macchie di ruggine.
Eventuali macchie di ruggine superficiale, che possono essere presenti anche su apparecchi nuovi, potranno essere rimosse con detersivo diluito con acqua e una spugnetta tipo Scotch Brite. Se lo sporco è accentuato, non usare assolutamente carta vetrata o smerigliata; raccomandiamo in alternativa l'uso di spugne sintetiche (es. spugna Scotch Brite).
Da escludere anche l'uso di sostanze per pulire l'argento e porre attenzione ai vapori di acido cloridrico o solforico provenienti ad esempio dal lavaggio dei pavimenti.
Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla. Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con cura utilizzando un panno.

PULIZIA DELLA VASCA

Tutte le operazioni seguenti devono essere effettuate ad attrezzatura spenta , lasciata raffreddare ed elettricamente scollegata dalla rete.

Modelli serie ELT
Estrarre il gruppo testata porta resistenze svitando la vite "V" (vedere fig. 2) e svuotare la vasca , agendo sulla leva "L" , provvedendo a filtrare l'olio con apposito filtro.
Alcuni modelli di friggitrici sono dotati di vasca estraibile; per svuotare l'olio estrarre la vasca a freddo e poi compiere le operazioni di pulizia della vasca , di filtraggio o sostituzione dell'olio esausto. Una volta eseguite tutte le operazioni di pulizia , fare sempre riferimento al paragrafo CURA DELL' APPARECCHIO, riposizionare il gruppo testata nella propria sede e fissarlo accuratamente.

Altri modelli
Per una più accurata e facile pulizia il gruppo resistenze può essere sollevato.
Svuotare la vasca , agendo sulla leva "L" , provvedendo a filtrare l'olio con apposito filtro.
Agire manualmente sul gruppo resistenze fino a bloccarlo in posizione sollevata.
Eseguire tutte le operazioni di pulizia ,come descritto nel paragrafo CURA DELL'APPARECCHIO , riposizionare il gruppo resistenze.
Nei modelli serie 600 e 700 per sbloccare il gruppo resistenze bisogna agire sul bottone posizionato a sinistra del blocco resistenze (vedere fig. 3).

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Se l'apparecchiatura deve rimanere inattiva per un lungo periodo di tempo procedere come segue:

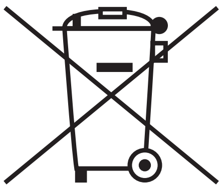
1) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2) Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
3) Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
4) Eseguire tutte le operazioni di manutenzione
5) Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.
6) Utilizzare ambienti asciutti con temperature comprese tra –5 e +40°C.

COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare il Servizio Assistenza.

ATTENZIONE !
Nel caso in cui sia necessario montare la friggitrice su un mezzo di trasporto, svuotare sempre la vasca prima di muovere il veicolo.

A causa delle oscillazioni la vasca può danneggiarsi ed inoltre l'olio può uscire dalla vasca stessa.



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

In attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

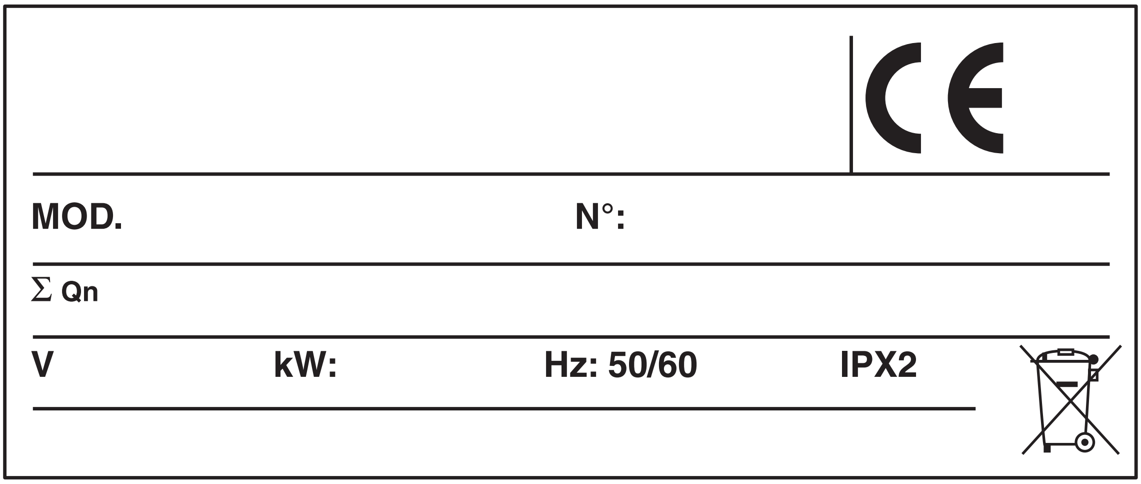
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio succes-sivo dell'apparecchiatura di smessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Unit features

The serial number plate is positioned on the front side of the unit and contains all the connection data.



The units comply with the European directives:
73/23 EEC Electrical parts
89/336 EEC electromagnetic compatibility
93/68 Machine regulations
98/37 Machine regulations and particular reference standards

ELECTRIC FRYERS SERIES ELT

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
ELT 4 B	4 L electric table top fryer	mm 195x400x160h (300)
ELT 8 B-E	8 L electric table top fryer	mm 310x400x205h (345)
ELT 8+8 B-E	8 + 8 L electric table top fryer	mm 605x400x205h (345)
ELT 12 B	12 L electric table top fryer	mm 310x530x310h (450)
ELT 12 B-E	12 L enhanced-power electric table top fryer	mm 310x530x310h (450)
ELT 12+12 B	12 + 12 L electric table top fryer	mm 615x530x310h (450)
ELT 12+12 B-E	12 +12 L enhanced-power electric table top fryer	mm 615x530x310h (450)
ELT 18 B-E	18 L enhanced-power electric table top fryer	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18 B-E	18 + 18 L enhanced-power electric table top fryer	mm 750x530x310h (450)
ELT 16 B	16 L electric table top fryer	mm 615x530x310h (450)
ELT 30 B	30 L electric table top fryer	mm 615x530x310h (450)
ELT 12 M	12 L electric fryer with cabinet	mm 310x530x850h (990)
ELT 12 M-E	12 L enhanced-power electric fryer with cabinet	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12 M	12 + 12 L electric fryer with cabinet	mm 615x530x850h (990)
ELT 12+12 M-E	12 + 12 enhanced-power electric fryer with cabinet	mm 615x530x850h (990)
ELT 18 M-E	18 enhanced-power electric fryer with cabinet	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18 M-E	18 + 18 enhanced-power electric fryer with cabinet	mm 750x530x850h (990)
ELT 30 M	30 L electric fryer with cabinet	mm 615x530x850h (990)

ELECTRIC FRYERS SERIES 600

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
E6F8-3B	8 L electric table top fryer	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	8 + 8 L electric table top fryer	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3B	10 L electric table top fryer	mm 300x600x290h (410)
E6F10-3BS	10 L enhanced-power electric table top fryer	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	10 + 10 L electric table top fryer	mm 600x600x290h (410)
E6F10-6BS	10 + 10 L enhanced-power electric table top fryer	mm 600x600x290h (410)
E6F8-3M	8 L electric fryer with cabinet	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	8 + 8 L electric fryer with cabinet	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-3M	10 L electric fryer with cabinet	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	10 L enhanced-power electric fryer with cabinet	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	10 +10 L electric fryer with cabinet	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	10 +10 L enhanced-power electric table top fryer with cabinet	mm 600x600x900h (1020)

ELECTRIC FRYERS SERIES 700

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
E7F10-4B	10 L electric table top fryer	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	10 L enhanced-power electric table top fryer	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	10 + 10 L electric table top fryer	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	10 + 10 L enhanced-power electric table top fryer	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8B	30 L electric table top fryer	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8BP	30 L enhanced-power electric table top fryer	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	10 L electric fryer with cabinet	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	10 L enhanced-power electric fryer with cabinet	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	10 + 10 L electric fryer with cabinet	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	10 +10 L enhanced-power electric fryer with cabinet	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	18 L electric fryer with cabinet	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	18 + 18 L electric fryer with cabinet	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8M	30 L electric fryer with cabinet	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8MP	30 L enhanced-power electric fryer with cabinet	mm 800x700x900h (1020)

ELECTRIC FRYERS SERIES 900

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
E9F15-4M	15 L electric fryer with cabinet	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M	18 L electric fryer with cabinet	mm 400x900x900h (965)
E9F15-8M	15 + 15 L electric fryer with cabinet	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8M	18 + 18 L electric fryer with cabinet	mm 800x900x900h (965)

ELECTRIC FRYERS SERIES S900

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
SE9F18-4M	18 L electric fryer with cabinet	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-4MEL	18 L electric fryer with cabinet and electronic controls	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-8M	18 + 18 L electric fryer with cabinet	mm 800x900x900h (965)
SE9F18-8MEL	18 + 18 L electric fryer with cabinet and electronic controls	mm 800x900x900h (965)

ELECTRIC FRYERS SERIES LX900 TOP

Model	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
LXE9F22-4EL	22 L electric table top fryer (cantilever)	mm 400x900x580h (600)

ELECTRIC FRYERS SERIES ELT — TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable
	kW	V	mm^2
ELT 4 B	1.8	230-240 ~	3 x 2.5 mm^2
ELT 8 B-E	3.5	230-240 ~	3 x 2.5 mm^2
ELT 8+8 B-E	2 x 3.5	230-240 ~	3 x 2.5 mm^2
ELT 12 B	3.5	230-240 ~	3 x 2.5 mm^2
ELT 12+12 B	2 x 3.5	230-240 ~	3 x 2.5 mm^2
ELT 12 B-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2.5 mm^2
ELT 12+12 B-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2.5 mm^2
ELT 18 B-E	9	400-415 3 ~	4 x 2.5 mm^2
ELT 18+18 B-E	2 x 9	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
ELT 16 B	7	400-415 3 ~	4 x 2.5 mm^2
ELT 30 B	9.6	400-415 3 ~	4 x 2.5 mm^2
ELT 12 M	3.5	230-240 ~	3 x 2.5 mm^2
ELT 12+12 M	2 x 3.5	230-240 ~	3 x 2.5 mm^2
ELT 12 M-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2.5 mm^2
ELT 12+12 M-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2.5 mm^2
ELT 18 M-E	9	400-415 3 ~	4 x 2.5 mm^2
ELT 18+18 M-E	2 x 9	400-415 3 ~	4 x 2.5 mm^2
ELT 30 M	9.6	400-415 3 ~	4 x 2.5 mm^2

ELECTRIC FRYERS SERIES 600 — TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable
	kW	V	mm^2
E6F8-3B	3.5	230-240 ~	3 x 2.5 mm^2
E6F8-6B	3.5 + 3.5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2.5 mm^2) x 2 / 5 x 2.5 mm^2
E6F10-3B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2.5 mm^2
E6F10-6B	6 + 6	400-415 3 ~ 230-240 3 ~	5 x 2.5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-3BS	9	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
E6F10-6BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
E6F8-3M	3.5	230-240 ~	3 x 2.5 mm^2
E6F8-6M	3.5 + 3.5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2.5 mm^2) x 2 / 5 x 2.5 mm^2
E6F10-3M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2.5 mm^2
E6F10-3MS	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2.5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-6M	9	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
E6F10-6MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2

ELECTRIC FRYERS SERIES 700 — TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable
	kW	V	mm^2
E7F10-4B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2.5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4BS	9	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
E7F10-8B	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2.5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
E7F30-8B	12	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
E7F30-8BP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2
E7F10-4M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2.5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4MS	9	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
E7F10-8M	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2.5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
E7F18-4M	13	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
E7F18-8M	13 + 13	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
E7F30-8M	12	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
E7F30-8MP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELECTRIC FRYERS SERIES 900 — TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable
	kW	V	mm^2
E9F15-4M	9	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
E9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
E9F15-8M	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
E9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2

ELECTRIC FRYERS SERIES S900 — TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable
	kW	V	mm^2
SE9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
SE9F18-4MEL	14	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
SE9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2
SE9F18-8MEL	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2.5 mm^2

ELECTRIC FRYERS SERIES LX900 TOP — TECHNICAL DATA

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable
	kW	V	mm^2
LXE9F22-4EL	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELECTRIC FRYERS SERIES ELT — PERFORMANCES

MODELS	Basket capacity	Maximum production
	Kg	Kg/h
ELT 4 B	0.4	4
ELT 8 B-E	0.8	12
ELT 8+8 B-E	0.8 + 0.8	24
ELT 12 B	1.2	12
ELT 12+12 B	1.2 + 1.2	24
ELT 12 B-E	1.3	20
ELT 12+12 B-E	1.3 + 1.3	40
ELT 18 B-E	2	30
ELT 18+18 B-E	2 + 2	60
ELT 16 B	3.5	35
ELT 30 B	4	40
ELT 12 M	1.2	12
ELT 12+12 M	1.2 + 1.2	24
ELT 12 M-E	1.3	20
ELT 12+12 M-E	1.3 + 1.3	40
ELT 18 M-E	2	30
ELT 18+18 M-E	2 + 2	60
ELT 30 M	4	40

ELECTRIC FRYERS SERIES 600 — PERFORMANCES

MODELS	Basket capacity	Maximum production
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1.2	12
E6F8-6B	1.2 + 1.2	24
E6F10-3B	1.7	25
E6F10-6B	1.7 + 1.7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1.2	12
E6F8-6M	1.2 + 1.2	24
E6F10-3M	1.7	25
E6F10-6M	1.7 + 1.7	50
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6MS	2 + 2	60

ELECTRIC FRYERS SERIES 700 — PERFORMANCES

MODELS	Basket capacity	Maximum production
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1.7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1.7 + 1.7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F30-8B	2 + 2	60
E7F30-8BP	2.3 + 2.3	70
E7F10-4M	1.7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1.7 + 1.7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2.5	30
E7F18-8M	2.5 + 2.5	60
E7F30-8M	2 + 2	60
E7F30-8MP	2.3 + 2.3	70

ELECTRIC FRYERS SERIES 900 — PERFORMANCES

MODELS	Basket capacity	Maximum production
	Kg	Kg/h
E9F15-4M	2.4	24
E9F18-4M	2.6	32
E9F15-8M	2.4 + 2.4	48
E9F18-8M	2.6 + 2.6	64

ELECTRIC FRYERS SERIES S900 — PERFORMANCES

MODELS	Basket capacity	Maximum production
	Kg	Kg/h
SE9F18-4M	2.6	32
SE9F18-4MEL	2.6	32
SE9F18-8M	2.6 + 2.6	64
SE9F18-8MEL	2.6 + 2.6	64

ELECTRIC FRYERS SERIES LX900 TOP — PERFORMANCES

MODELS	Basket capacity	Maximum production
	Kg	Kg/h
LXE9F22-4EL	4	70

COOKING TIME AND RECOMMENDED TEMPERATURE

FOOD	COOKING TIME minutes	TEMPERATURE °C
FISH		
Shrimp and squid	2 - 5	180
Frog legs	1 - 3	180
Breaded fish filet	2 - 4	190
Sole filets	2 - 4	190
Trout, fishcakes	3 - 5	190
Giltheads, cods, mullet, surmullet	2 - 5	190
Mixed fried fish	2 - 5	190
MEAT		
Sausages, steak	2 - 4	170 - 180
Duck, pheasant (according to weight)	8 - 15	160 - 190
Calf's brains	2 - 3	170 - 180
Veal or pork chops	4 - 8	180 - 190
Veal scalloppine	1 - 3	190
Dripping	1	180
Chicken	10 - 15	160 - 180
Roast veal, roast pork, roast beef (from 1 to 2 kg)	20 - 25	170
Wiener Schnitzel	1 - 3	190
POTATOES		
French fries	1 - 2	190
Chips	3 - 5	170 - 180
Croquettes	3 - 4	180
Pailles (shoestring French fries)	2 - 4	180
VEGETABLES		
Artichoke, aubergine, cauliflower, fennel, courgette/zucchini	2 - 4	190
CAKES		
Apple, pineapple, banana fritters	2 - 4	180
Rice or bran croquettes	3 - 5	160 - 180
Doughnuts	2 - 4	180

INSTALLATION INSTRUCTIONS

APPLIANCE DESCRIPTION

Sturdy stainless steel structure with 4 feet that can be adjusted in height. External coating made in 18/10 chromium-nickel steel.

COOKING TANK

Stainless steel cooking tank, oil temperature regulated by a sensitive operating thermostat.
Ergonomic control knobs made of synthetic material.

SAFETY DEVICES

The unit is equipped with a safety thermostat that activates, deactivating the heating elements, in the event that temperature gets too hot due to an error with the fryer (for example, the unit is ignited without filling the tank with oil). To restore the operation, use the disconnecting switch to disconnect the power, let the unit cool down and activate the button (3) marked with the "RESET" sticker. (See fig. 1). Then follow the instructions in the paragraph "INSTALLATION" in order to start up the unit.

INSTALLATION

Before beginning the installation, remove the packaging. A few parts are protected with an adhesive film, which should be removed carefully.
Remove any glue residual with the proper substances, never use abrasive substances, refer to the instructions in the paragraph "CARE OF THE APPLIANCE".

Location
The appliance should be installed in a well ventilated room and, if possible, under a range hood.
The appliance can be installed on its own or alongside other equipment. If the appliance is to be installed near inflammable walls, a minimum distance of 150 mm around the sides and back should be maintained.
If this is impossible, take the proper measure to ensure that the installation is safe, such as fitting tiles or heat-reflecting material to the walls.
Before connecting, read the technical plate of the unit to check if the unit is fitted for the available electrical power.

Room ventilation
The room where the appliance is installed must be fitted with air intakes to guarantee the correct operation of the unit and air exchange. The air intakes must be of adequate dimensions, be protected by grids and positioned free of any obstruction.

Caution - Warning
Do not install the appliance near any other units that can reach high temperatures: the electrical components might be damaged.

Law provisions, technical rules and directives
The manufacturer declares that the appliances comply with the EEC directives and they have to be installed according to the regulations in force. Before installing the unit, take note of the following provisions:

- CEI provisions in force
- building regulations and local fire prevention measures
- accident prevention regulations in force
- local Electric Energy Board regulations

INSTALLATION

Mounting, assembling and maintenance must be performed by companies authorized by the local Body.
The manufacturer declines all responsibility in the event of a malfunction due to a wrong or non-complying installation.

Installation procedure
To level the appliance correctly, adjust the height of the four adjustable feet.

Warning!
Disconnect the general power supply before any intervention.

According to the international provisions, during the assembly of the appliance, place a device before the appliance itself that allows the unit's disconnection from the mains circuit in an omnipolar way; this device must have an opening of contacts of at least 3 mm.

Attention!
The yellow-green ground cable must never be broken.

ELECTRICAL CONNECTION

1) Install, if not present, a disconnecting switch close to the appliance with a thermal magnetic release and differential locking.
2) Connect the disconnecting switch to the terminal board as shown in the figure and in the electrical diagrams at the end of this manual.
3) The chosen connection cable must have features similar to the H07RN-F type with an operating temperature of at least 80°C and have a section suitable to the unit (see the TECHNICAL DATA table).
4) Pass the cable through the passage and tighten the cable stopper, connect the conductors in their corresponding position to the terminal board and attach them. The yellow-green ground conductor must be longer than the others so that, in the event that the cable stopper breaks, it disconnects itself after the voltage cables.

Equipotential
The appliance must be connected to a equipotential system. The connection terminal is located near the power supply cable input.
It is marked with the following symbol:



Important: appliance testing
Before putting it in operation, test the equipment to evaluate the operational conditions of each component and single out any possible anomalies.
During this phase, it is important that safety and hygiene conditions are strictly followed.
Carry out the following controls to perform the test:

1) Check that the main voltage is in conformity with the appliance voltage
2) Use the automatic disconnecting switch to check the electrical connection
3) Check the proper operation of safety devices

After testing, if necessary, train the users so that they understand all necessary skills to operate the equipment in safe conditions, according to the regulations in force in the country in which the equipment is to be used.

Warning!
The manufacturer is not responsible and does not offer a guarantee for damages resulting from improper installations or installations that do not comply with the instructions.

USE INSTRUCTIONS

Foreseen use
These appliances are designed to fry food only and for professional use. Any other use is incorrect.

Fill the tank with oil up to a level included within the minimum and maximum notches on the tank (see fig. 2).
The oil level must never be below the minimum notch so as to avoid any risk of fire. Make sure that the oil is cold before draining it. Activate the "L" draining oil level to drain oil (see fig. 2).

Warning
We recommend not using old oil because a long use reduces the flammability temperature and increases the possibility for the oil to boil suddenly. Large pieces of food or food that isn't strained well can make oil boil suddenly.

Ignition
The fryer is ignited by rotating the thermostat knob (4) from the "O" (off) position to the position corresponding to the desired temperature.
The operation can be controlled by means of two luminous pilot lights located on the control panel (see fig. 1). When the green light is on (1), the unit is powered.
When the orange light (2) flashes, it means that the unit is working properly and that the heating elements are heating the oil to bring and keep it at the desired temperature.

Turning off
The unit is easily turned off by rotating the thermostat to the "O" off position. Remember to disconnect the plug from the power supply and use the supplied cover to protect and preserve the oil inside the tank.

MEL Series
Press the START/STOP button to switch on or off.
The regulation of the average temperature of oil can occur in three phases as follows:
"Pre-heating" (melting): during this phase, the heating elements operate cyclically until they reach the pre-established temperature. This kind of start up, without sharp increases of temperature, facilitate melting of the fats used for frying.
"Preservation" (or preservation at reduced temperature): allows you to maintain the oil temperature at a constant value; that way, it is possible to preserve the melted oil before frying and avoiding fat from reforming.
"Main regulation": regulation of the desired temperature by the two UP/DOWN buttons, the set temperature is reached proportionally.

Attention
The unit is equipped with a safety switch, which disconnects the heating elements when the head group, depending on the models, is rotated or removed (see the paragraph "CLEANING THE TANK").

Performances
The PERFORMANCES table shows the maximum capacities and the maximum production per hour of the various models of fryers.
To have a few suggestions about the cooking times, refer to the table COOKING TIME AND RECOMMENDED TEMPERATURE.

MAINTENANCE

Maintenance must be carried out by qualified personnel.

Disconnect the unit from the main power supply before performing any operation.

No particular maintenance operation is needed: check the condition of the conductors, commands and electrical heating elements. The electrical parts that can be replaced are easily reachable from the back of the head unit. Use only original spare parts. If the power supply cable is to be replaced, use H07 RN-F cables. (See the TECHNICAL DATA table).

CARE OF THE APPLIANCE

ATTENTION!

- **Before cleaning, switch off the unit and let it cool down.**
- **In the event of electrically supplied units, use the isolator switch to disconnect the mains.**

Carefully clean daily the appliance to guarantee its proper operation and long life.
Steel surfaces must be cleaned with a dish washer detergent diluted in very hot water by using a soft cloth; for the toughest dirt, use ethylic alcohol, acetone or another non-halogenated solvent; **do not use abrasive powder detergents or corrosive substances such as hydrochloric acid, muriatic or sulphuric acid. The use of acids can affect the unit's operation and safety.**
Do not use brushes, steel cottons or abrasive disks made with other metals or alloys that might cause rust stains due to contamination. For the same reason, avoid contact with iron objects.
Do not use steel cottons or stainless steel brushes because whilst they will not contaminate surfaces, they can cause damaging scratches.
Metal powder, metal shavings from working and iron material in general, when in contact with stainless steel surfaces, can cause rust stains.
Superficial rust stain might be present on new appliances and they can be removed with a detergent diluted in water and a Scotch Brite sponge.
If dirt is tough, do not use sandpaper or rough paper, but use synthetic sponges (for example Scotchbrite sponges).
Do not use substances for cleaning silver and be careful with hydrochloric or sulphuric vapours coming from floor washing products, for example. **Do not aim water jets directly on the appliance, it might be damaged.** After cleaning, rinse properly with clean water and dry carefully with a cloth.

CLEANING THE TANK

The following operations must be carried out when the unit is off, cooled and electrically disconnected from the main power supply.

ELT series models
Loosen the "V" screw (see fig. 2) to extract the head group holding the heating elements and drain the tank by means of the "L" level and later filter the oil with the proper filter.
A few fryer models are equipped with an extractable tank; to remove the oil, extract the tank when the unit is cool and then clean the tank, filtering the oil or replacing it.
After cleaning, refer to CARE OF THE APPLIANCE , position the head group back into its seat and set it properly.

Other models
The heating element group can be lifted up to be cleaned better and more easily.
Empty the tank by using the "L" lever and filter the oil with the proper filter.
Manually activate the heating element group until locked in the lifted position.
Perform all cleaning operations as described within the paragraph CARE OF THE APPLIANCE , position the heating element group back.
In the 600 and 700 series models, the heating element group can be unlocked by pressing the button positioned on the left of the heating element group (see fig. 3).

PRESERVATION AND STORAGE

If the appliance is not used for long periods of time, please observe the following:

1) Switch off the disconnecting switch to disconnect the mains
2) Clean the equipment and the surrounding areas properly
3) Pour a small quantity of cooking oil on the stainless steel surfaces
4) Carry out all maintenance operations
5) Cover all appliances with a suitable material and leave a few openings to allow air to circulate
6) Use in dry places with temperatures between –5 e +40°C.

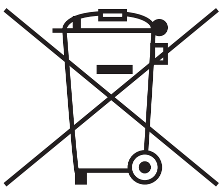
HOW TO ACT IN THE EVENT OF A FAILURE

In the event of a failure, immediately disconnect the unit from the main power supply and contact the Assistance Service.

WARNING!
In the event that the fryer has to be transported, empty the tank before moving the transportation means.

The tank might be damaged from movements and oil might be spilled over.

33851000_Man_Friggitrici_Elettriche.indd 30 07/01/2010 14.35.45



INFORMATION FOR USERS

In compliance with the Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC relevant to the reduction of the use of dangerous substances in the electrical and electronic appliances as well as waste disposal.

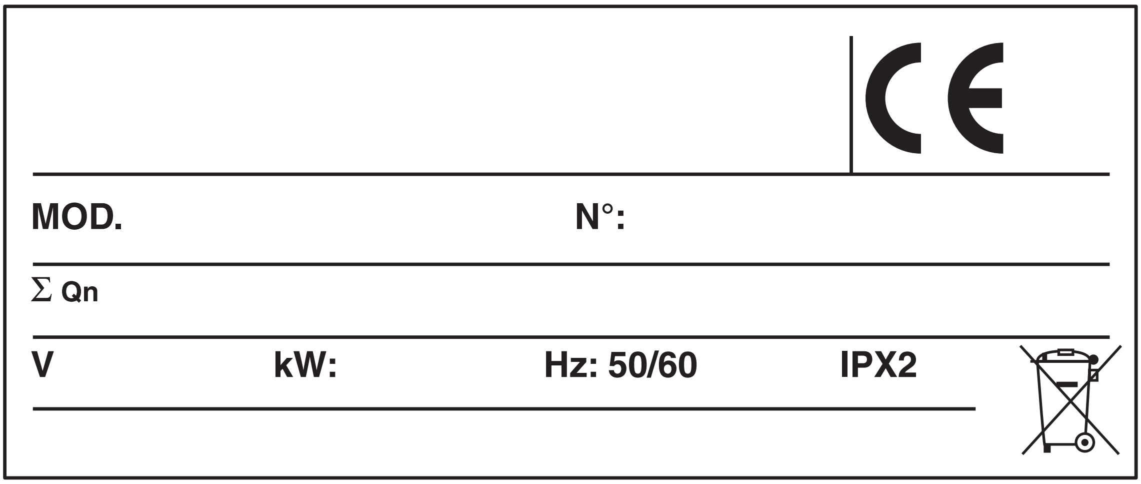
The symbol of the dust bin with an X shown on the appliance, or on its packaging, indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its life cycle.

Separate collection of this appliance at the end of its life cycle is organized and managed by the manufacturer. The user who wishes to dispose of this appliance must, therefore, contact the manufacturer and follow the established procedure implemented by the manufacturer to allow for the separate collection of the appliance that has reached the end of its life cycle. The proper separate collection for the purpose of forwarding the decommissioned appliance for environmentally friendly recycling, treatment and disposal aids, to avoid possible negative effects on the environment and health and in favour of re-use and/or re-cycling of the materials of which the appliance comprises.

Abusive disposal of the product by the holder will result in the application of administrative sanctions as set forth by the law in force.

Caractéristiques des appareils

La plaquette du matricule est positionnée sur la face avant de l’appareil et elle contient toutes les données nécessaires au branchement.



Les appareils sont conformes aux directives européennes :
73/23 CEE Partie électrique
89/336 CEE Compatibilité électromagnétique
93/68 Réglementations machines
98/37 Réglementations machines et normes particulières de référence

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE ELT

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
ELT 4 B	Friteuse électrique à poser avec cuve de 4 litres	mm 195x400x160h (300)
ELT 8 B-E	Friteuse électrique à poser avec cuve de 8 litres	mm 310x400x205h (345)
ELT 8+8 B-E	Friteuse électrique à poser avec cuve de 8 + 8 litres	mm 605x400x205h (345)
ELT 12 B	Friteuse électrique à poser avec cuve de 12 litres	mm 310x530x310h (450)
ELT 12 B-E	Friteuse électrique à puissance augmentée à poser avec cuve de 12 litres	mm 310x530x310h (450)
ELT 12+12 B	Friteuse électrique à poser avec cuve de 12 + 12 litres	mm 615x530x310h (450)
ELT 12+12 B-E	Friteuse électrique à puissance augmentée à poser avec cuve de 12 + 12 litres	mm 615x530x310h (450)
ELT 18 B-E	Friteuse électrique à puissance augmentée à poser avec cuve de 18 litres	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18 B-E	Friteuse électrique à puissance augmentée à poser avec cuve de 18 + 18 litres	mm 750x530x310h (450)
ELT 16 B	Friteuse électrique à poser avec cuve de 16 litres	mm 615x530x310h (450)
ELT 30 B	Friteuse électrique à poser avec cuve de 30 litres	mm 615x530x310h (450)
ELT 12 M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 12 litres	mm 310x530x850h (990)
ELT 12 M-E	Friteuse électrique à puissance augmentée sur meuble avec cuve de 12 litres	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12 M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 12 + 12 litres	mm 615x530x850h (990)
ELT 12+12 M-E	Friteuse électrique à puissance augmentée sur meuble avec cuve de 12 + 12 litres	mm 615x530x850h (990)
ELT 18 M-E	Friteuse électrique à puissance augmentée sur meuble avec cuve de 18 litres	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18 M-E	Friteuse électrique à puissance augmentée sur meuble avec cuve de 18 + 18 litres	mm 750x530x850h (990)
ELT 30 M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 30 litres	mm 615x530x850h (990)

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE 600

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
E6F8-3B	Friteuse électrique à poser avec cuve de 8 litres	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	Friteuse électrique à poser avec cuve de 8 + 8 litres	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3B	Friteuse électrique à poser avec cuve de 10 litres	mm 300x600x290h (410)
E6F10-3BS	Friteuse électrique à puissance augmentée à poser avec cuve de 10 litres	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Friteuse électrique à poser avec cuve de 10 + 10 litres	mm 600x600x290h (410)
E6F10-6BS	Friteuse électrique à puissance augmentée à poser avec cuve de 10 + 10 litres	mm 600x600x290h (410)
E6F8-3M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 8 litres	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 8 + 8 litres	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-3M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 10 litres	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Friteuse électrique à puissance augmentée sur meuble avec cuve de 10 litres	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 10 + 10 litres	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Friteuse électrique à puissance augmentée sur meuble avec cuve de 10 + 10 litres	mm 600x600x900h (1020)

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE 700

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
E7F10-4B	Friteuse électrique à poser avec cuve de 10 litres	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Friteuse électrique à puissance augmentée à poser avec cuve de 10 litres	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Friteuse électrique à poser avec cuve de 10 + 10 litres	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Friteuse électrique à puissance augmentée à poser avec cuve de 10 + 10 litres	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8B	Friteuse électrique à poser avec cuve de 30 litres	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8BP	Friteuse électrique à puissance augmentée à poser avec cuve de 30 litres	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 10 litres	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Friteuse électrique à puissance augmentée sur meuble avec cuve de 10 litres	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 10 + 10 litres	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Friteuse électrique à puissance augmentée sur meuble avec cuve de 10 + 10 litres	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 18 litres	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 18 + 18 litres	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 30 litres	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8MP	Friteuse électrique à puissance augmentée sur meuble avec cuve de 30 litres	mm 800x700x900h (1020)

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE 900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
E9F15-4M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 15 litres	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 18 litres	mm 400x900x900h (965)
E9F15-8M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 15 + 15 litres	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 18 + 18 litres	mm 800x900x900h (965)

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE S900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
SE9F18-4M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 18 litres	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-4MEL	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 18 litres et avec commandes électroniques	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-8M	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 18 + 18 litres	mm 800x900x900h (965)
SE9F18-8MEL	Friteuse électrique sur meuble avec cuve de 18 + 18 litres et avec commandes électroniques	mm 800x900x900h (965)

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE LX900 TOP

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
LXE9F22-4EL	Friteuse électrique à poser avec cuve de 22 litres (suspendue)	mm 400x900x580h (600)

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE ELT — DONNÉS TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement
	kW	V	mm^2
ELT 4 B	1,8	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8 B-E	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8+8 B-E	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 B-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 B-E	2 x 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
ELT 16 B	7	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 B	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12 M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 M-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 M-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 M-E	2 x 9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 M	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE 600 — DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement
	kW	V	mm^2
E6F8-3B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6B	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6B	6 + 6	400-415 3 ~ 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-3BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F8-3M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6M	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-3MS	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-6M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE 700 — DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement
	kW	V	mm^2
E7F10-4B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8B	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8B	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8BP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2
E7F10-4M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4MS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8M	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-4M	13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-8M	13 + 13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8M	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8MP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE 900 — DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement
	kW	V	mm^2
E9F15-4M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F15-8M	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE S900 — DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement
	kW	V	mm^2
SE9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-4MEL	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8MEL	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE LX900 TOP — DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale	Tension nominale	Câble de branchement
	kW	V	mm^2
LXE9F22-4EL	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE ELT — PRESTATIONS

MODÈLES	Capacité du panier	Production maximum
	Kg	Kg/h
ELT 4 B	0,4	4
ELT 8 B-E	0,8	12
ELT 8+8 B-E	0,8 + 0,8	24
ELT 12 B	1,2	12
ELT 12+12 B	1,2 + 1,2	24
ELT 12 B-E	1,3	20
ELT 12+12 B-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 B-E	2	30
ELT 18+18 B-E	2 + 2	60
ELT 16 B	3,5	35
ELT 30 B	4	40
ELT 12 M	1,2	12
ELT 12+12 M	1,2 + 1,2	24
ELT 12 M-E	1,3	20
ELT 12+12 M-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 M-E	2	30
ELT 18+18 M-E	2 + 2	60
ELT 30 M	4	40

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE 600 — PRESTATIONS

MODÈLES	Capacité du panier	Production maximum
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1,2	12
E6F8-6B	1,2 + 1,2	24
E6F10-3B	1,7	25
E6F10-6B	1,7 + 1,7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1,2	12
E6F8-6M	1,2 + 1,2	24
E6F10-3M	1,7	25
E6F10-6M	1,7 + 1,7	50
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6MS	2 + 2	60

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE 700 — PRESTATIONS

MODÈLES	Capacité du panier	Production maximum
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1,7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1,7 + 1,7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F30-8B	2 + 2	60
E7F30-8BP	2,3 + 2,3	70
E7F10-4M	1,7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1,7 + 1,7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2,5	30
E7F18-8M	2,5 + 2,5	60
E7F30-8M	2 + 2	60
E7F30-8MP	2,3 + 2,3	70

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE 900 — PRESTATIONS

MODÈLES	Capacité du panier	Production maximum
	Kg	Kg/h
E9F15-4M	2,4	24
E9F18-4M	2,6	32
E9F15-8M	2,4 + 2,4	48
E9F18-8M	2,6 + 2,6	64

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE S900 — PRESTATIONS

MODÈLES	Capacité du panier	Production maximum
	Kg	Kg/h
SE9F18-4M	2,6	32
SE9F18-4MEL	2,6	32
SE9F18-8M	2,6 + 2,6	64
SE9F18-8MEL	2,6 + 2,6	64

FRITEUSES ÉLECTRIQUES SÉRIE LX900 TOP — PRESTATIONS

MODÈLES	Capacité du panier	Production maximum
	Kg	Kg/h
LXE9F22-4EL	4	70

TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURES CONSEILLÉES

ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON minutes	TEMPÉRATURE °C
POISSON		
Homards et calmars	2 - 5	180
Cuisses de grenouille	1 - 3	180
Filets de poisson panés dans l'œuf	2 - 4	190
Filets de sole	2 - 4	190
Truites, croquettes de poisson	3 - 5	190
Daurades, morues, mulets, rougets	2 - 5	190
Friture de poissons	2 - 5	190
VIANDES		
Saucissons, hachis de viande	2 - 4	170 - 180
Canards, faisans (en fonction du poids)	8 - 15	160 - 190
Cervelle de veau	2 - 3	170 - 180
Côtelettes de veau ou de porc	4 - 8	180 - 190
Escalopes de veau panées dans l'œuf	1 - 3	190
Lard	1	180
Poulets	10 - 15	160 - 180
Rôti de veau, porc, roastbeef (de 1 à 2 Kg)	20 - 25	170
Wiener Schnitzel	1 - 3	190
POMMES DE TERRE		
Dorure en morceaux	1 - 2	190
Dorure en tranches	3 - 5	170 - 180
Croquettes	3 - 4	180
Pailles	2 - 4	180
LÉGUMES		
Cœurs d'artichauts, aubergines, choux-fleurs, fenouils, courgettes	2 - 4	190
GÂTEAUX		
Beignets aux pommes, ananas, bananes	2 - 4	180
Croquettes de riz ou de semoule	3 - 5	160 - 180
Beignets	2 - 4	180

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Structure robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur. Carrosserie externe en acier au chrome nickel 18/10.

CUVE DE CUISSON

Cuve de cuisson en acier inoxydable, la température de l'huile est programmée grâce à un thermostat sensible.
Poignées de commande ergonomiques en matière synthétique.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

L'équipement est doté d'un thermostat de sécurité qui intervient en désactivant les éléments chauffants en cas de sur-températures dues à un fonctionnement anormal de la friteuse (par exemple : allumage sans avoir rempli la cuve d'huile).
Pour remettre en service l'équipement, intervenir sur l'interrupteur sectionneur en amont pour débrancher l'alimentation, laisser refroidir l'équipement et intervenir sur la touche (3) mise en évidence par l'autocollant "RESET" (voir la fig. 1). Ensuite, pour mettre en service l'équipement, suivre les instructions du paragraphe MISE EN SERVICE.

MISE EN SERVICE

Avant de commencer la mise en service, retirer l'appareil de l'emballage. Certaines pièces sont protégées par un film adhésif qui doit être soigneusement enlevé. Éliminer les résidus éventuels de colle à l'aide de substances adaptées, ne pas utiliser de substances abrasives, se rapporter aux instructions du paragraphe SOIN DE L'APPAREIL.

Emplacement de l'installation
Il est conseillé d'installer l'appareil dans un local bien aéré et de le placer si possible sous une hotte aspirante. Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements.
Il faut dans tous les cas prévoir une distance de 150 mm pour les parois latérales et de 150 mm pour la paroi arrière si l'appareil se trouve à proximité de parois réalisées en matériau inflammable.
S' il n'est pas possible de respecter ces distances, prendre des mesures de sécurité adéquates contre d'éventuelles surchauffes, en recouvrant par exemple les surfaces d'installation avec des carreaux, ou en installant des protections antiradiations.
Avant d'effectuer le branchement, vérifier sur la plaquette technique de l'appareil s'il est prédisposé et adapté au type d'alimentation électrique disponible.

Aération du local
Dans le local où l'appareil est installé, prévoir des prises d'air afin de garantir le fonctionnement correct de l'appareil et le changement d'air du local.
Les prises d'air doivent avoir des dimensions adaptées, elles doivent être protégées par des grilles et positionnées de façon à ne pas pouvoir être obstruées.

Attention - avertissement
Ne pas installer l'unité près d'autres appareils qui atteignent des températures trop élevées pour ne pas endommager les composants électriques.

Dispositions de loi, réglementations techniques et directives
Le fabricant déclare que les appareils sont conformes aux directives CEE et il demande que l'installation soit effectuée conformément aux normes en vigueur.
En prévision du montage, respecter les dispositions suivantes:

- dispositions CEI en vigueur
- réglementations du bâtiment et dispositions anti-incendie locales
- normes anti-accidents en vigueur
- dispositions de l'organisme de fourniture de l'énergie électrique

INSTALLATION

Le montage, l'installation et la maintenance doivent être effectués par des sociétés autorisées par l'organisme local.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais fonctionnement dû à une installation incorrecte ou non conforme.

Procédures d'installation
Pour une mise à niveau correcte de l'appareil, intervenir sur les pieds d'appui réglables en hauteur.

Avertissement !
Avant d'effectuer toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Conformément aux dispositions internationales, pendant le branchement de l'appareil, prévoir en amont de celui-ci un dispositif permettant de débrancher de façon omnipolaire l'appareil du secteur ; ce dispositif doit avoir une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Attention !
Le câble de mise à la terre jaune-vert ne doit jamais être coupé.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

1) s'il n'est pas présent, installer un interrupteur sectionneur près de l'appareil avec un déclencheur magnétothermique et un bloc différentiel.

2) Brancher l’interrupteur sectionneur au bornier comme montré sur la figure et sur les schémas électriques à la fin du manuel.
3) Le câble de branchement choisi doit avoir des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F avec une température d’utilisation d’au moins 80°C et il doit avoir une section adaptée à l’appareil (voir le tableau des DONNÉES TECHNIQUES).
4) Passer le câble à travers le guide-câble et serrer le presse-câble, brancher les conducteurs dans la position correspondante du bornier et les fixer. Le conducteur de terre jaune-vert doit être plus long que les autres afin qu’en cas de rupture du presse-câble, il se déclenche après les câbles de la tension.

Équipotentiel

Brancher l'appareil à un système équipotentiel.

La borne de branchement est positionnée tout près de l’entrée du câble d’alimentation.

Elle est caractérisée par le symbole suivant :



Important : test de l’appareil

Avant la mise en service, tester l'installation pour vérifier les conditions opérationnelles de chaque composant et pour localiser des anomalies éventuelles.

Dans cette phase, il est important que toutes les conditions de sécurité et d'hygiène soient respectées rigoureusement.

Pour faire le test, effectuer les contrôles suivants :

1) vérifier que la tension de réseau est conforme à celle de l’appareil
2) intervenir sur l’interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique
3) vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

Une fois le test effectué, si nécessaire, former l’utilisateur afin qu’il ait toutes les connaissances nécessaires pour la mise en service de l’appareil dans des conditions de sécurité comme le prévoient les lois en vigueur dans le pays d’utilisation.

Attention !

Le fabricant n’est pas responsable et n’accepte pas sous garantie les dommages provoqués par des installations inadaptées et non conformes aux instructions.

INSTRUCTIONS D’UTILISATION

Utilisation prévue

Ces appareils sont exclusivement destinés à la friture d’aliments et pour un usage professionnel. Toute autre utilisation n’est pas adaptée.

Remplir la cuve d’huile jusqu’au niveau compris entre les marques de minimum et de maximum présentes sur la cuve (voir fig. 2).

Le niveau d’huile ne doit jamais être au-dessous de la marque de minimum car il y a un danger d’incendie. Lors des opérations de vidange de l’huile, vérifier qu’elle est froide et actionner le levier de vidange “L” (voir fig. 2).

Avertissements

Il n’est pas conseillé d’utiliser de l’huile usagée car l’utilisation prolongée réduit la température d’inflammabilité et augmente la tendance à bouiller soudainement.

Des aliments particulièrement volumineux ou non égouttés peuvent faire bouillir l’huile soudainement.

Allumage

Allumer la friteuse en tournant la poignée du thermostat (4) de la position “O” (éteint) à la position correspondant à la valeur de la température désirée. Le contrôle est effectué par le biais des deux voyants présents sur le panneau des commandes (voir fig. 1).

Le voyant vert allumé (1) indique que l’alimentation est activée. Le témoin orange (2) s’allume et s’éteint par intermittence pendant le fonctionnement normal pour indiquer que les résistances sont en train de réchauffer l’huile pour la maintenir à la température réglée.

Extinction

Après l’utilisation, pour éteindre l’appareil, tourner le thermostat sur la position d’extinction “O”. Il est conseillé de débrancher l’alimentation en amont de l’équipement et d’utiliser les couvercles fournis pour protéger et mettre en sécurité l’huile à l’intérieur de la cuve.

Série MEL

Pour allumer ou éteindre, appuyer sur la touche START/STOP.

Le réglage de la température moyenne de l’huile s’effectue en trois phases :

“Préchauffage” (melting) : pendant cette phase, les résistances fonctionnent en mode cyclique jusqu’à atteindre la température établie. Ce démarrage sans augmentations brusques de la température facilite la fonte de la graisse utilisée pour frire.

“Conservation” (ou maintien à température réduite) : permet de maintenir la température de l’huile à une valeur constate, de cette façon il est possible de conserver l’huile dissoute avant de frire en évitant que la graisse se reforme.

“Réglage principal” : réglage de la température désirée par le biais des deux poignées UP/DOWN, la température réglée est atteinte de façon proportionnelle.

Attention

L’appareil est doté d’un interrupteur de sécurité qui débranche les résistances lorsque le groupe de tête, en fonction des modèles, est tourné ou enlevé (voir le paragraphe NETTOYAGE DE LA CUVE).

Prestations
Le tableau PRESTATIONS indique les capacités maxima et les productions horaires maxima des différents modèles de friteuses.
Pour d'autres conseils sur les temps de cuisson, se rapporter au tableau TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURES CONSEILLÉES.

MAINTENANCE

Les opérations de maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Avant d'effectuer toute opération, débrancher l'appareil.

Aucune maintenance particulière n'est exigée : contrôler seulement l'état des conducteurs, des commandes et des résistances électriques. Les pièces électriques qui peuvent être remplacées sont facilement accessibles depuis l'arrière de la tête. N'utiliser que des pièces de rechange originales.
S'il est nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, utiliser des câbles du type H07 RN-F (voir le tableau DONNÉES TECHNIQUES).

SOIN DE L'APPAREIL

ATTENTION !
- **Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, éteindre et laisser refroidir l'appareil.**
- **En cas d'appareils à alimentation électrique, intervenir sur l'interrupteur sectionneur pour couper l'alimentation électrique.**

Le nettoyage quotidien soigné de l'appareil garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie.
Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec du liquide vaisselle dilué dans de l'eau très chaude et en utilisant un chiffon doux ; pour la saleté plus résistante utiliser de l'alcool éthylique, de l'acétone ou un autre solvant non halogéné; **ne pas utiliser de détergents en poudre abrasifs ou de substances corrosives telles que l'acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique. L'utilisation d'acides peut compromettre la fonctionnalité et la sécurité de l'appareil.** Ne pas utiliser de brosses, de pailles de fer ou de disques abrasifs en d'autres métaux ou alliages qui pourraient laisser des traces de rouille par contamination.
Pour cette même raison, éviter le contact avec des objets en fer. Attention aux pailles de fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, même si elles ne contaminent pas les surfaces, peuvent provoquer des rayures dangereuses.
La poudre métallique, les copeaux métalliques résidus d'usinage et le matériel ferreux en général entrant en contact avec les surfaces en acier inox peuvent entraîner la formation de taches de rouille.
D'éventuelles taches de rouille superficielle pouvant également être présentes sur des appareils neufs, pourront être enlevées avec un détergent dilué dans l'eau et une éponge de type Scotch Brite.
Si la saleté est très importante, ne jamais utiliser de papier de verre ou émeri ; utiliser comme alternative des éponges synthétiques (ex. éponge Scotchbrite).
Éviter aussi d'utiliser des substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des planchers.
Ne par diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager. Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer soigneusement avec un chiffon.

NETTOYAGE DE LA CUVE

Toutes les opérations suivantes doivent être effectuées lorsque l'appareil est éteint, refroidi et débranché du réseau électrique.

Modèles série ELT
Extraire le groupe de la tête porte-résistances en dévissant la vis "V" (voir fig. 2) et vidanger la cuve en intervenant sur le levier "L" et en filtrant l'huile avec le filtre prévu à cet effet.
Certains modèles de friteuses sont dotés d'une cuve extractible ; pour vider l'huile, extraire la cuve à froid puis effectuer les opérations de nettoyage de la cuve, de filtrage ou de remplacement de l'huile usagée.
Après avoir effectué toutes les opérations de nettoyage, se rapporter au paragraphe NETTOYAGE DE L'APPAREIL, repositionner le groupe de la tête dans son siège et le fixer attentivement.

Autres modèles
Pour un nettoyage plus soigné et plus facile, soulever le groupe des résistances.
Vidanger la cuve en intervenant sur le levier "L" et filtrer l'huile avec le filtre prévu à cet effet.
Intervenir manuellement sur le groupe des résistances jusqu'à le bloquer en position soulevée.
Effectuer toutes les opérations de nettoyage comme décrit dans le paragraphe SOIN DE L'APPAREIL, puis repositionner le groupe des résistances.
Dans les modèles série 600 et 700 pour débloquer le groupe des résistances, intervenir sur le bouton positionné à gauche du bloc des résistances (voir la fig. 3).

CONSERVATION ET STOCKAGE

Si l'appareil doit rester inutilisé pendant une longue période, suivre les indications suivantes :

1) intervenir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
2) nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
3) couvrir d'une couche d'huile alimentaire les surfaces en acier inoxydable
4) exécuter toutes les opérations d'entretien
5) recouvrir l'appareil d'une couverture et laisser quelques fissures pour permettre la circulation de l'air. Utiliser des

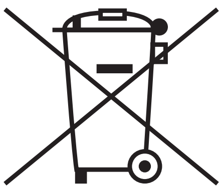
milieux secs et dont les températures sont comprises entre –5 et +40°C.

COMPORTEMENT EN CAS DE PANNE

En cas de panne, débrancher immédiatement l’appareil du réseau électrique et contacter le Service Assistance.

ATTENTION !
S’il est nécessaire de monter la friteuse sur un moyen de transport, toujours vidanger la cuve avant de déplacer le véhicule.

À cause des oscillations, la cuve peut s’endommager et l’huile peut sortir de cette dernière.



INFORMATION DESTINÉE AUX UTILISATEURS

Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la limitation de l’utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l’élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle barrée apposé sur les équipements ou sur l’emballage indique qu’à la fin de la durée de vie du produit, il devra être éliminé séparément des autres déchets ménagers.

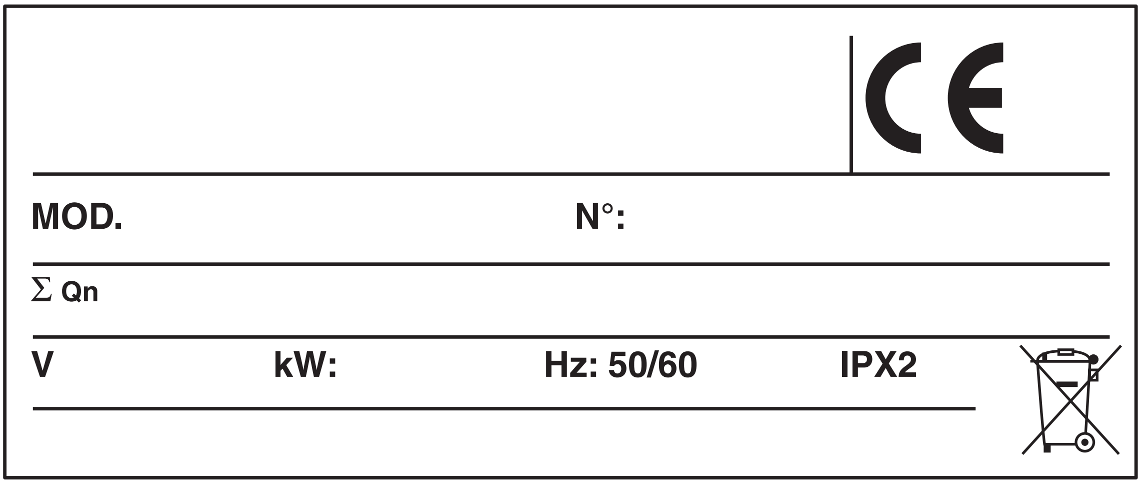
Le tri sélectif de l’appareil usagé est organisé et géré par le fabricant. L’utilisateur souhaitant se libérer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système adopté par celui-ci, afin de permettre le tri sélectif de l’appareil usagé.

Le tri sélectif de l’appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l’élimination compatible avec l’environnement contribue à éviter les effets néfastes sur l’environnement et la santé humaine, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des composants de l’appareil.

L’élimination non conforme du produit de la part de l’utilisateur comporte l’application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

Merkmale der Geräte

Das technische Datenschild befindet sich an der Gerätevorderseite und enthält alle notwendigen Anschlussdaten.



Die Geräte entsprechen den folgenden europäischen Richtlinien:
73/23 EWG Niederspannungsrichtlinie
89/336 EWG Elektromagnetische Verträglichkeit
93/68 CE-Kennzeichnung
98/37 Maschinenrichtlinie und spezifische Bezugsnormen

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE ELT

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
ELT 4 B	Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 4-Liter-Wanne	mm 195x400x160h (300)
ELT 8 B-E	Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 8-Liter-Wanne	mm 310x400x205h (345)
ELT 8+8 B-E	Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 8 + 8-Liter-Wanne	mm 605x400x205h (345)
ELT 12 B	Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 12-Liter-Wanne	mm 310x530x310h (450)
ELT 12 B-E	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 12-Liter-Wanne	mm 310x530x310h (450)
ELT 12+12 B	Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 12 + 12-Liter-Wanne	mm 615x530x310h (450)
ELT 12+12 B-E	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 12 +12-Liter-Wanne	mm 615x530x310h (450)
ELT 18 B-E	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 18-Liter-Wanne	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18 B-E	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 18 + 18-Liter-Wanne	mm 750x530x310h (450)
ELT 16 B	Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 16-Liter-Wanne	mm 615x530x310h (450)
ELT 30 B	Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 30-Liter-Wanne	mm 615x530x310h (450)
ELT 12 M	Elektro-Fritteuse, mit 12-Liter-Wanne und Möbel	mm 310x530x850h (990)
ELT 12 M-E	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, mit 12-Liter-Wanne und Möbel	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12 M	Elektro-Fritteuse, mit 12 + 12-Liter-Wanne und Möbel	mm 615x530x850h (990)
ELT 12+12 M-E	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, mit 12 +12-Liter-Wanne und Möbel	mm 615x530x850h (990)
ELT 18 M-E	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, mit 18-Liter-Wanne und Möbel	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18 M-E	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, mit 18 +18-Liter-Wanne und Möbel	mm 750x530x850h (990)
ELT 30 M	Elektro-Fritteuse, mit 30-Liter-Wanne und Möbel	mm 615x530x850h (990)

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE 600

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
E6F8-3B	Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 8-Liter-Wanne	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 8 + 8-Liter-Wanne	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3B	Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 10-Liter-Wanne	mm 300x600x290h (410)
E6F10-3BS	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 10-Liter-Wanne	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 10 + 10-Liter-Wanne	mm 600x600x290h (410)
E6F10-6BS	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 10 + 10-Liter-Wanne	mm 600x600x290h (410)
E6F8-3M	Elektro-Fritteuse, mit 8-Liter-Wanne und Möbel	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	Elektro-Fritteuse, mit 8 + 8-Liter-Wanne und Möbel	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-3M	Elektro-Fritteuse, mit 10-Liter-Wanne und Möbel	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, mit 10-Liter-Wanne und Möbel	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Elektro-Fritteuse, mit 10 +10-Liter-Wanne und Möbel	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, mit 10 + 10-Liter-Wanne und Möbel	mm 600x600x900h (1020)

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE 700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
E7F10-4B	Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 10-Liter-Wanne	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 10-Liter-Wanne	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 10 +10-Liter-Wanne	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 10 + 10-Liter-Wanne	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8B	Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 30-Liter-Wanne	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8BP	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 30-Liter-Wanne	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Elektro-Fritteuse, mit 10-Liter-Wanne und Möbel	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, mit 10-Liter-Wanne und Möbel	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Elektro-Fritteuse, mit 10 + 10-Liter-Wanne und Möbel	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, mit 10 +10-Liter-Wanne und Möbel	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Elektro-Fritteuse, mit 18-Liter-Wanne und Möbel	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Elektro-Fritteuse, mit 18 +18-Liter-Wanne und Möbel	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8M	Elektro-Fritteuse, mit 30-Liter-Wanne und Möbel	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8MP	Hochleistungs-Elektro-Fritteuse, mit 30-Liter-Wanne und Möbel	mm 800x700x900h (1020)

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
E9F15-4M	Elektro-Fritteuse, mit 15-Liter-Wanne und Möbel	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M	Elektro-Fritteuse, mit 18-Liter-Wanne und Möbel	mm 400x900x900h (965)
E9F15-8M	Elektro-Fritteuse, mit 15 +15-Liter-Wanne und Möbel	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8M	Elektro-Fritteuse, mit 18 +18-Liter-Wanne und Möbel	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
SE9F18-4M	Elektro-Fritteuse, mit 18-Liter-Wanne und Möbel	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-4MEL	Elektro-Fritteuse, mit 18-Liter-Wanne, Möbel und elektronischen Bedienelementen	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-8M	Elektro-Fritteuse, mit 18 +18-Liter-Wanne und Möbel	mm 800x900x900h (965)
SE9F18-8MEL	Elektro-Fritteuse, mit 18 +18-Liter-Wanne, Möbel und elektronischen Bedienelementen	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE LX900 TOP

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
LXE9F22-4EL	Elektro-Fritteuse, Tischmodell, mit 22-Liter-Wanne (freitragend)	mm 400x900x580h (600)

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE ELT — TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nenn-leistung	Nennspannung	Anschlusskabel
	kW	V	mm^2
ELT 4 B	1,8	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8 B-E	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8+8 B-E	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 B-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 B-E	2 x 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
ELT 16 B	7	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 B	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12 M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 M-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 M-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 M-E	2 x 9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 M	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE 600 — TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nenn-leistung	Nennspannung	Anschlusskabel
	kW	V	mm^2
E6F8-3B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6B	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6B	6 + 6	400-415 3 ~ 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-3BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F8-3M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6M	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-3MS	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-6M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE 700 — TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nenn-leistung	Nennspannung	Anschlusskabel
	kW	V	mm^2
E7F10-4B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8B	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8B	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8BP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2
E7F10-4M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4MS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8M	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-4M	13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-8M	13 + 13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8M	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8MP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE 900 — TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nenn-leistung	Nennspannung	Anschlusskabel
	kW	V	mm^2
E9F15-4M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F15-8M	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE S900 — TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nenn-leistung	Nennspannung	Anschlusskabel
	kW	V	mm^2
SE9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-4MEL	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8MEL	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE LX900 TOP — TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nenn-leistung	Nennspannung	Anschlusskabel
	kW	V	mm^2
LXE9F22-4EL	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE ELT — LEISTUNGSMERKMALE

MODELLE	Fassungsvermögen Korb	Maximalproduktion
	Kg	Kg/h
ELT 4 B	0,4	4
ELT 8 B-E	0,8	12
ELT 8+8 B-E	0,8 + 0,8	24
ELT 12 B	1,2	12
ELT 12+12 B	1,2 + 1,2	24
ELT 12 B-E	1,3	20
ELT 12+12 B-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 B-E	2	30
ELT 18+18 B-E	2 + 2	60
ELT 16 B	3,5	35
ELT 30 B	4	40
ELT 12 M	1,2	12
ELT 12+12 M	1,2 + 1,2	24
ELT 12 M-E	1,3	20
ELT 12+12 M-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 M-E	2	30
ELT 18+18 M-E	2 + 2	60
ELT 30 M	4	40

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE 600 — LEISTUNGSMERKMALE

MODELLE	Fassungsvermögen Korb	Maximalproduktion
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1,2	12
E6F8-6B	1,2 + 1,2	24
E6F10-3B	1,7	25
E6F10-6B	1,7 + 1,7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1,2	12
E6F8-6M	1,2 + 1,2	24
E6F10-3M	1,7	25
E6F10-6M	1,7 + 1,7	50
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6MS	2 + 2	60

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE 700 — LEISTUNGSMERKMALE

MODELLE	Fassungsvermögen Korb	Maximalproduktion
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1,7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1,7 + 1,7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F30-8B	2 + 2	60
E7F30-8BP	2,3 + 2,3	70
E7F10-4M	1,7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1,7 + 1,7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2,5	30
E7F18-8M	2,5 + 2,5	60
E7F30-8M	2 + 2	60
E7F30-8MP	2,3 + 2,3	70

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE 900 — LEISTUNGSMERKMALE

MODELLE	Fassungsvermögen Korb	Maximalproduktion
	Kg	Kg/h
E9F15-4M	2,4	24
E9F18-4M	2,6	32
E9F15-8M	2,4 + 2,4	48
E9F18-8M	2,6 + 2,6	64

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE S900 — LEISTUNGSMERKMALE

MODELLE	Fassungsvermögen Korb	Maximalproduktion
	Kg	Kg/h
SE9F18-4M	2,6	32
SE9F18-4MEL	2,6	32
SE9F18-8M	2,6 + 2,6	64
SE9F18-8MEL	2,6 + 2,6	64

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE LX900 TOP — LEISTUNGSMERKMALE

MODELLE	Fassungsvermögen Korb	Maximalproduktion
	Kg	Kg/h
LXE9F22-4EL	4	70

ZUBEREITUNGSZEITEN UND EMPFOHLENE TEMPERATUREN

SPEISEN	ZUBEREITUNGSZEIT	TEMPERATUR
	Minuten	°C
FISCH		
Krebse und Pfeilkalamare	2 - 5	180
Froschschenkel	1 - 3	180
Fischfilets, mit Ei paniert	2 - 4	190
Schollenfilets	2 - 4	190
Forelle, Fischkroketten	3 - 5	190
Goldbrasse, Kabeljau, Meeräsche, Meerbarbe	2 - 5	190
Gemischte Frittüre	2 - 5	190
FLEISCH		
Wurst, Steaks	2 - 4	170 - 180
Ente, Fasan (je nach Gewicht)	8 - 15	160 - 190
Kalbshirn	2 - 3	170 - 180
Kalbs- oder Schweinekotelett	4 - 8	180 - 190
Kalbfleischscheiben, mit Ei paniert	1 - 3	190
Speck	1	180
Huhn	10 - 15	160 - 180
Kalbs- oder Schweinebraten, Roastbeef (1 bis 2 kg)	20 - 25	170
Wiener Schnitzel	1 - 3	190
KARTOFFELN		
Scheiben goldbraun gebacken	1 - 2	190
Stücke goldbraun gebacken	3 - 5	170 - 180
Kroketten	3 - 4	180
Pommes Paille	2 - 4	180
HÜLSENFRÜCHTE		
Artischockenböden, Auberginen, Blumenkohl, Fenchel, Zucchini	2 - 4	190
SÜSSSPEISEN		
Schmalzgebackenes mit Äpfeln, Ananas, Bananen	2 - 4	180
Reis- oder Grießkroketten	3 - 5	160 - 180
Schmalzgebäck	2 - 4	180

33851000_Man_Friggitrici_Elettriche.indd 47 07/01/2010 14.35.48

INSTALLATIONSANLEITUNG

GERÄTEBESCHREIBUNG

Robuste Stahlstruktur mit 4 höhenverstellbaren Füßen. Außenverkleidung aus Chromnickelstahl 18/10.

KOCHWANNE

Kochwanne aus rostfreiem Stahl. Die Öltemperatur wird über ein sensibles Betriebsthermostat eingestellt.
Ergonomische Bedienelemente aus Kunststoff.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät verfügt über ein Sicherheitsthermostat, das bei einem Eingreifen die Heizelemente ausschaltet.
Dies geschieht zum Beispiel im Falle zur hoher Temperaturen in Folge einer Betriebsstörung der Fritteuse (z.B. bei Einschalten ohne die Wanne zuvor mit Öl gefüllt zu haben).
Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen betätigen Sie zur Unterbrechung der Stromversorgung den vorgeschalteten Trennschalter, lassen Sie es abkühlen und betätigen Sie dann den mit dem Aufkleber "RESET" gekennzeichneten Knopf (3) (siehe Abb. 1).
Um das Gerät anschließend wieder in Betrieb zu nehmen, befolgen Sie die Anleitung des Abschnitts INBETRIEBNAHME.

INBETRIEBNAHME

Befreien Sie das Gerät vor Beginn der Arbeiten zur Inbetriebnahme von seiner Verpackung. Einige Elemente sind mit einer Klebefolie geschützt, die sorgfältig entfernt werden muss.
Eventuelle Kleberreste müssen mit geeigneten Mitteln entfernt werden, verwenden Sie auf keinen Fall abrasive Reinigungsmittel. Ziehen Sie bitte die im Abschnitt PFLEGE DES GERÄTES enthaltenen Hinweise zu Rate.

Installationsort
Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube.
Es kann freistehend oder neben anderen Geräten montiert werden. Falls das Gerät in der Nähe von Wänden aus brennbarem Material positioniert werden soll, muss in jedem Falle sowohl für die Seitenwände als auch für die Rückwand ein Mindestabstand von 150 mm eingehalten werden. Sollte es nicht möglich sein, die genannten Abstände einzuhalten, müssen geeignete Sicherheitsmaßnahmen gegen eine mögliche Überhitzung getroffen werden, z.B. durch Verkleidung der Anstellflächen mit Fliesen oder durch Installation von Strahlungsschutzvorrichtungen.
Vor Beginn der elektrischen Anschlussarbeiten muss mit Hilfe des technischen Kennschildes sichergestellt werden, dass das Gerät für die verfügbare Stromversorgung geeignet ist.

Raumbelüftung
Zur Sicherstellung eines korrekten Gerätebetriebs und eines ausreichenden Luftaustauschs muss der Raum, in dem das Gerät installiert wird, über Belüftungsöffnungen verfügen. Letztere müssen entsprechend dimensioniert, mit Gittern geschützt und so positioniert werden, dass sie nicht verdeckt werden können.

Vorsicht - Hinweis
Um die Elektrokomponenten des Geräts nicht zu beschädigen, installieren Sie es nicht in der Nähe anderer Geräte, die hohe Temperaturen erreichen.
Stellen Sie während der Installation sicher, dass die Luftabzugs- und -Ausstoßleitungen frei von eventuellen Verstopfungen sind.

Gesetzesvorschriften, technische Regeln und Richtlinien
Der Hersteller erklärt, dass die Geräte mit den EWG-Richtlinien konform sind und fordert eine Installation unter Berücksichtigung der rechtsgültigen Gesetzesvorschriften.
Im Rahmen der Montage müssen die folgenden Vorschriften befolgt werden:

- gültige CEI-Bestimmungen
- lokale Bauvorschriften und Feuerschutzbestimmungen
- gültige Unfallschutzvorschriften
- Bestimmungen des Stromversorgungsunternehmens

INSTALLATION

Montage, Installation und Wartung müssen von Fachbetrieben vorgenommen werden, die vom lokalen Versorgungsunternehmen autorisiert wurden.
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Betriebsstörungen, die auf eine unsachgemäße oder nicht konforme Installation zurückzuführen sind.

Vorgehensweise bei der Installation
Stellen Sie unter Verwendung der höhenverstellbaren Füße eine absolut ebene Ausrichtung des Gerätes sicher.

Warnung!
Trennen Sie das Gerät vor Beginn aller Arten von Arbeiten unbedingt von der Hauptstromversorgung.

In Übereinstimmung mit den internationalen Vorschriften muss während des Anschlusses des Gerätes eine Vorrichtung vorgeschaltet werden, mit der das Gerät allpolig vom Stromnetz getrennt werden kann. Die Kontaktöffnungsweite dieser Vorrichtung muss mindestens 3 mm betragen.

Achtung!
Das gelb-grüne Erdkabel darf auf keinen Fall unterbrochen werden.

ELEKTROANSCHLUSS

1) Installieren Sie, falls nicht vorhanden, einen Trennschalter mit Überstromauslöser und FI-Schalter in der Nähe des Gerätes.
2) Schließen Sie den Trennschalter an das Klemmbrett an, wie in der Abbildung und den Schaltplänen am Ende des Handbuchs gezeigt.
3) Die Mindestmerkmale des gewählten Anschlusskabels müssen dem Typ H07RN-F entsprechen, bei einer Betriebstemperatur von mindestens 80 °C und einem für das Gerät geeigneten Kabelquerschnitt (siehe Tabelle TECHNISCHE DATEN)
4) Führen Sie das Kabel durch den Kabelkanal und schließen Sie den Kabelhalter, schließen Sie die Leiter in den entsprechenden Position auf dem Klemmbrett an und befestigen Sie sie. Der gelb-grüne Erdleiter muss länger sein als die anderen, so dass es sich bei einem Bruch des Kabelhalters erst nach den spannungsführenden Kabeln löst.

Potentialausgleich
Schließen Sie das Gerät an ein System zum Potentialausgleich an.
Die Verbindungsschraube befindet sich bei den Geräten der Serie Top rechts auf der Rückseite, bei den anderen unterhalb, ebenfalls rechts. Sie ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet:



Wichtig: Abnahme des Geräts
Vor Inbetriebnahme muss ein Abnahmetest des Gerätes vorgenommen werden, um die Betriebsbedingungen der einzelnen Komponenten zu prüfen und eventuelle Störungen auszumachen. In dieser Phase ist eine strikte Einhaltung aller Sicherheits- und Hygienebedingungen von besonderer Bedeutung. Prüfen Sie im Rahmen der Abnahme Folgendes:

1) Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der des Gerätes konform ist.
2) Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Elektroanschluss zu prüfen.
3) Prüfen Sie den korrekten Betrieb der Sicherheitsvorrichtungen.

Nach Beendigung der Abnahme weisen Sie den Benutzer, sofern notwendig, entsprechend ein, so dass er über alle Kenntnisse verfügt, die notwendig sind, um das Gerät unter Berücksichtigung der Sicherheitsbedingungen gemäß der in der jeweiligen Anwendernation gültigen Rechtsvorschriften in Betrieb zu nehmen.

Achtung!
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine unsachgemäße, unter Missachtung der Anleitung ausgeführte Installation zurückzuführen sind. Für derartige Schäden besteht außerdem keinerlei Garantieanspruch.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Sachgemäßer Einsatz
Die beschriebenen Geräte sind ausschließlich zum Frittieren von Speisen und für einen professionellen Einsatz bestimmt. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß anzusehen.

Füllen Sie die Ölwanne, bis der Pegel zwischen dem in der Wanne angegebenen Minimal- und Maximalstand liegt (siehe Abb. 2).
Der Ölpegel darf nie unter der Minimalmarkierung liegen, da in diesem Falle Brandgefahr besteht. Achten Sie darauf, das Öl nur im abgekühlten Zustand zu entleeren, und betätigen Sie hierzu den Entleerhebel "L" (siehe Abb. 2).

Hinweise
Wir raten davon ab, altes Öl wieder zu verwenden, da sich dessen Entzündungstemperatur nach längerem Gebrauch reduziert und die Tendenz eines unvorhergesehenen Siedens zunimmt.
Auch besonders voluminöse oder nicht abgetropfte Speisen können ein plötzliches Sieden des Öls bewirken.

Einschalten
Die Fritteuse wird durch Drehen des Thermostatknopfs (4) von der Position "O" (ausgeschaltet) in die Position der gewünschten Temperatur eingeschaltet. Die Betriebskontrolle erfolgt über die beiden Leuchten auf dem Schaltfeld (siehe Abb. 1).
Die eingeschaltete grüne Leuchte (1) bedeutet, dass die Stromversorgung eingeschaltet ist.
Die orange Leuchte (2) schaltet sich während des normalen Betriebs abwechselnd aus und wieder ein, was bedeutet, dass die Heizelemente das Öl erhitzen, um es auf der eingegebenen Temperatur zu halten.

Ausschalten
Nach dem Gebrauch kann das Gerät ausgeschaltet werden, indem man das Thermostat in die Position"O" (ausgeschaltet) dreht. Außerdem muss die dem Gerät vorgeschaltete Stromversorgung unterbrochen werden, und es müssen zum Schutz und zur Konservierung des in der Wanne befindlichen Öls die mit den Fritteusen gelieferten Deckel verwendet werden.

Serie MEL
Drücken Sie zum Zünden oder zum Ausschalten den START/ STOP Knopf.
Die Einstellung der mittleren Öltemperatur kann in drei Phasen geschehen:
"Vorheizen" (Melting): in dieser Phase arbeiten die Heizelemente im zyklischen
Betrieb, bis die voreingestellte Temperatur erreicht wird. Dieser Start ohne jähe Temperaturerhöhungen erleichtert

das Schmelzen des Frittierfettes.
"Halten" (Aufrechterhalten einer reduzierten Temperatur): ermöglicht es, die Öltemperatur konstant zu halten, damit das Öl vor dem Frittieren flüssig bleibt und vermieden wird, dass das Fett wieder fest wird.
"Hauptregelung": durch Einstellen der gewünschten Temperatur mit Hilfe der beiden Tasten UP/DOWN wird die eingestellte Temperatur auf proportionale Art und Weise erreicht.

Achtung
Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der den Anschluss der Heizelemente unterbricht sobald die Steuereinheit, in Abhängigkeit vom Modell, gedreht oder entfernt wird (siehe Abschnitt REINIGUNG DER WANNE).

Leistungsmerkmale
In der Tabelle LEISTUNGSMERKMALE sind das maximale Fassungsvermögen und die maximale Stundenproduktion der verschiedenen Fritteusen-Modelle angegeben.
Einige Hinweise zu den Zubereitungszeiten finden Sie in der Tabelle ZUBEREITUNGSZEITEN UND EMPFOHLENE TEMPERATUREN.

WARTUNG

Die Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

Vor Beginn der Arbeiten, gleich welcher Art, unterbrechen Sie unbedingt die Stromzufuhr des Gerätes.

Es sind keine besonderen Wartungsarbeiten notwendig: prüfen Sie lediglich den Zustand der Leitungen, der Bedienelemente und der elektrischen Heizkörper. Die auswechselbaren Elektrokomponenten sind über die Rückseite der Steuereinheit leicht zugänglich. Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile. Sollte ein Ersatz des Versorgungskabels notwendig werden, verwenden Sie ein Kabel vom Typ H07 RN-F (siehe Tabelle TECHNISCHE DATEN).

PFLEGE DES GERÄTS

ACHTUNG!
- **Schalten Sie das Gerät vor Beginn der Reinigungsarbeiten aus, und lassen Sie es abkühlen.**
- **Bei elektrisch gespeisten Geräten schalten Sie die elektrische Versorgung mit dem Trennschalter ab.**

Eine sorgfältige tägliche Reinigung des Gerätes gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer.
Oberflächen aus Edelstahl müssen mit einem weichen Lappen und in sehr heißem Wasser aufgelöstem Spülmittel gereinigt werden. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit Äthylalkohol, Azeton oder einem anderen nicht-halogenhaltigen Lösemittel beseitigen.
Verwenden Sie keine abrasiven Pulverreiniger oder korrosive Substanzen, wie z.B. Chlorwasserstoff-/ Salzsäure oder Schwefelsäure. Der Einsatz von Säuren kann den Betrieb und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen. Verwenden Sie außerdem keine Bürsten, Metallwolle oder abrasive Reinigungspads aus Metall oder Legierungen, da diese unter Umständen Rostflecken verursachen. Aus demselben Grund sollten Sie auch den Kontakt mit Gegenständen aus Eisen vermeiden. Vorsicht mit Pads und Bürsten aus rostfreiem Edelstahl, die zwar keine Fleckenbildung verursachen, aber die Oberflächen verkratzen können.
Metallstaub und Metallspäne, Bearbeitungsrückstände oder metallische Materialien im allgemeinen können bei Kontakt mit den Oberflächen aus rostfreiem Stahl zur Bildung von Rostflecken führen. Eventuelle oberflächliche Rostflecken, die auch auf neuen Geräten auftreten können, können mit in Wasser gelöstem Reiniger und einem Scotch Brite Schwamm entfernt werden. Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie bitte auf keinen Fall Sand- oder Schmirgelpapier. Als Alternative empfehlen wir Ihnen den Einsatz von synthetischen Schwämmen (z.B. Scotchbrite-Schwamm). Es dürfen keine Silberputzmittel verwendet werden, und es sollte auf eventuelle, beim Reinigen von Fußböden ausströmende, Chlorwasserstoffsäure- oder Schwefelsäure-Dämpfe geachtet werden.
Si la saleté est très importante, ne jamais utiliser de papier de verre ou émeri ; utiliser comme alternative des éponges synthétiques (ex. éponge Scotchbrite).
Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden. Nach erfolgter Reinigung waschen Sie das Gerät mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sorgfältig mit einem Tuch nach.

REINIGEN DER WANNE

Alle nachfolgend beschriebenen Arbeitsschritte müssen bei ausgeschaltetem, abgekühlten und vom Stromnetz getrennten Gerät vorgenommen werden.

Modelle Serie ELT
Nehmen Sie die Steuereinheit mit den Heizkörpern durch Lösen der Schraube "V" heraus (siehe Abb. 2), Entleeren Sie die Wanne mit Hilfe des Hebels "L" und filtern Sie das Öl hierbei mit dem hierfür vorgesehenen Filter.
Einige Fritteusen-Modelle sind mit einer ausziehbaren Wanne ausgestattet. Zum Entleeren des Öls ziehen Sie die abgekühlte Wanne heraus und gehen Sie dann zur Reinigung der Wanne und zum Filtern oder zum Ersatz des Atlöls über.
Nach Beendigung aller Reinigungsarbeiten positionieren Sie die Steuereinheit, unter Berücksichtigung des Abschnittes PFLEGE DES GERÄTS, wieder in ihrem Sitz und befestigen Sie sie sorgfältig.

Andere Modelle
Zur Gewährleistung einer sorgfältigen und problemlosen Reinigung kann die Heizkörpereinheit angehoben werden.
Entleeren Sie die Wanne mit Hilfe des Hebels "L" und filtern Sie das Öl mit dem hierfür vorgesehenen Filter.
Blockieren Sie die Heizkörpereinheit von Hand in der

angehobenen Stellung.
Führen Sie alle Reinigungsarbeiten wie im Abschnitt PFLEGE DES GERÄTS beschrieben durch und bringen Sie die Heizkörpereinheit wieder in ihre Position.
Bei den Modellen der Serie 600 und 700 muss man zum Entfernen der Heizkörpereinheit den links von ihr befindlichen Knopf verwenden (siehe Abb. 3).

LÄNGERER NICHTGEBRAUCH DES GERÄTS

Soll das Gerät für längere Zeit nicht genutzt werden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

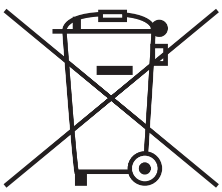
1) Unterbrechen Sie den Anschluss des Geräts an die elektrische Hauptleitung mit Hilfe des Trennschalters.
2) Reinigen Sie das Gerät und die umliegenden Bereiche sorgfältig.
3) Bringen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf die Oberflächen aus rostfreiem Stahl auf.
4) Führen Sie alle Wartungsarbeiten aus.
5) Decken Sie das Gerät mit einer Hülle ab, und achten Sie dabei darauf, einige Lüftungsschlitze zu lassen
6) Verwenden Sie ein trockenes Ambiente mit Temperaturen zwischen –5 und +40°C.

VERHALTEN IM STÖRFALL

Trennen Sie das Gerät im Störfall unverzüglich vom Stromnetz und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

ACHTUNG!
Falls die Fritteuse zu Transportzwecken auf ein Fahrzeug verladen werden muss, entleeren Sie auf jeden Fall die Wanne, bevor Sie dieses in Bewegung setzen.

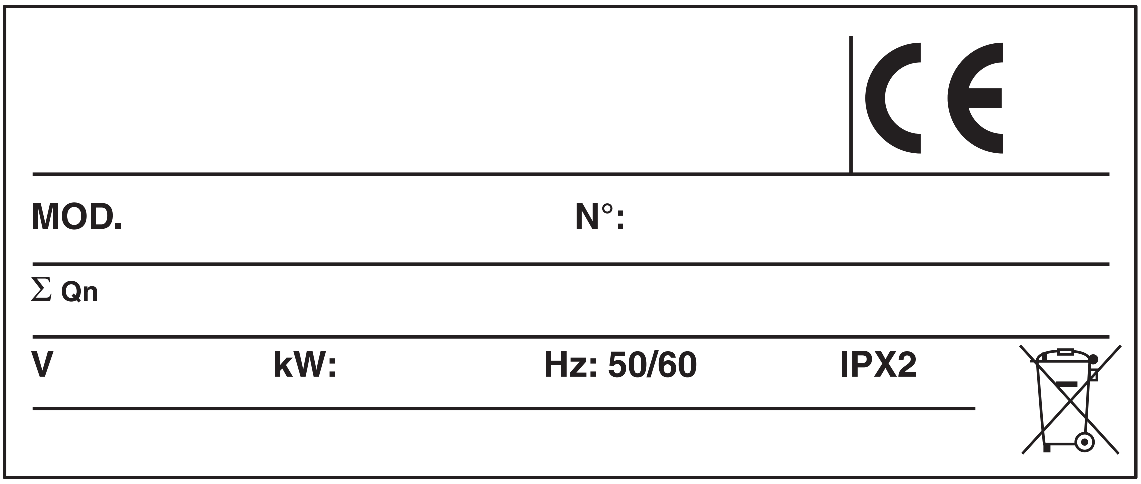
Durch die auftretenden Schwingungen kann die Wanne Schaden nehmen, und außerdem kann es zu einem Austritt des Öls kommen.



VERBRAUCHERINFORMATION
Gemäß Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie der Abfallentsorgung.
Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Erzeugnis am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.
Die Entsorgung dieses Gerätes nach Ablauf seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert. Der Verbraucher muss daher zur Entsorgung mit dem Hersteller Kontakt aufnehmen und dessen Anweisungen befolgen, um eine korrekte Mülltrennung sicherzustellen. Eine ordnungsgemäße getrennte Sammlung ist unverzichtbar, um das nicht mehr verwendbare Gerät anschließend dem Recycling, der Verwertung oder der umweltgerechten Entsorgung zuzuführen, und trägt dazu bei, möglichen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen und die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien zu fördern, aus denen das Gerät besteht.
Eine rechtswidrige Entsorgung des Geräts von Seiten des Besitzers hat die Verhängung der von den geltenden Normen vorgesehenen Verwaltungsstrafen zur Folge.

Características de los aparatos

La placa matrícula se encuentra en la parte frontal del aparato y contiene todos los datos necesarios para la conexión.



Los aparatos son conformes a las directivas europeas:
73/23 CEE Parte eléctrica
89/336 CEE Compatibilidad electromagnética
93/68 Reglamentos máquinas
98/37 Reglamentos máquinas y a las normas particulares de referencia

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE ELT

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (alt. total)
ELT 4 B	Freidora eléctrica sobre mesa con tanque de 4 litros	mm 195x400x160h (300)
ELT 8 B-E	Freidora eléctrica sobre mesa con tanque de 8 litros	mm 310x400x205h (345)
ELT 8+8 B-E	Freidora eléctrica sobre mesa con tanque de 8 + 8 litros	mm 605x400x205h (345)
ELT 12 B	Freidora eléctrica sobre mesa con tanque de 12 litros	mm 310x530x310h (450)
ELT 12 B-E	Freidora eléctrica potenciada sobre mesa con tanque de 12 litros	mm 310x530x310h (450)
ELT 12+12 B	Freidora eléctrica sobre mesa con tanque de 12 + 12 litros	mm 615x530x310h (450)
ELT 12+12 B-E	Freidora eléctrica potenciada sobre mesa con tanque de 12 + 12 litros	mm 615x530x310h (450)
ELT 18 B-E	Freidora eléctrica potenciada sobre mesa con tanque de 18 litros	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18 B-E	Freidora eléctrica potenciada sobre mesa con tanque de 18 + 18 litros	mm 750x530x310h (450)
ELT 16 B	Freidora eléctrica sobre mesa con tanque de 16 litros	mm 615x530x310h (450)
ELT 30 B	Freidora eléctrica sobre mesa con tanque de 30 litros	mm 615x530x310h (450)
ELT 12 M	Freidora eléctrica con tanque de 12 litros y mueble	mm 310x530x850h (990)
ELT 12 M-E	Freidora eléctrica potenciada con tanque de 12 litros y mueble	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12 M	Freidora eléctrica con tanque de 12 + 12 litros y mueble	mm 615x530x850h (990)
ELT 12+12 M-E	Freidora eléctrica potenciada con tanque de 12 + 12 litros y mueble	mm 615x530x850h (990)
ELT 18 M-E	Freidora eléctrica potenciada con tanque de 18 litros y mueble	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18 M-E	Freidora eléctrica potenciada con tanque de 18 + 18 litros y mueble	mm 750x530x850h (990)
ELT 30 M	Freidora eléctrica con tanque de 30 litros y mueble	mm 615x530x850h (990)

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE 600

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (alt. total)
E6F8-3B	Freidora eléctrica sobre mesa con tanque de 8 litros	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	Freidora eléctrica sobre mesa con tanque de 8 + 8 litros	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3B	Freidora eléctrica sobre mesa con tanque de 10 litros	mm 300x600x290h (410)
E6F10-3BS	Freidora eléctrica potenciada sobre mesa con tanque de 10 litros	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Freidora eléctrica sobre mesa con tanque de 10 + 10 litros	mm 600x600x290h (410)
E6F10-6BS	Freidora eléctrica potenciada sobre mesa con tanque de 10 + 10 litros	mm 600x600x290h (410)
E6F8-3M	Freidora eléctrica con tanque de 8 litros y mueble	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	Freidora eléctrica con tanque de 8 + 8 litros y mueble	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-3M	Freidora eléctrica con tanque de 10 litros y mueble	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Freidora eléctrica potenciada con tanque de 10 litros y mueble	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Freidora eléctrica con tanque de 10 + 10 litros y mueble	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Freidora eléctrica potenciada con tanque de 10 + 10 litros y mueble	mm 600x600x900h (1020)

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE 700

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (alt. total)
E7F10-4B	Freidora eléctrica sobre mesa con tanque de 10 litros	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Freidora eléctrica potenciada sobre mesa con tanque de 10 litros	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Freidora eléctrica sobre mesa con tanque de 10 + 10 litros	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Freidora eléctrica potenciada sobre mesa con tanque de 10 + 10 litros	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8B	Freidora eléctrica sobre mesa con tanque de 30 litros	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8BP	Freidora eléctrica potenciada sobre mesa con tanque de 30 litros	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Freidora eléctrica con tanque de 10 litros y mueble	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Freidora eléctrica potenciada con tanque de 10 litros y mueble	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Freidora eléctrica con tanque de 10 + 10 litros y mueble	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Freidora eléctrica potenciada con tanque de 10 + 10 litros y mueble	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Freidora eléctrica con tanque de 18 litros y mueble	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Freidora eléctrica con tanque de 18 + 18 litros y mueble	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8M	Freidora eléctrica con tanque de 30 litros y mueble	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8MP	Freidora eléctrica potenciada con tanque de 30 litros y mueble	mm 800x700x900h (1020)

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE 900

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (alt. total)
E9F15-4M	Freidora eléctrica con tanque de 15 litros y mueble	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M	Freidora eléctrica con tanque de 18 litros y mueble	mm 400x900x900h (965)
E9F15-8M	Freidora eléctrica con tanque de 15 + 15 litros y mueble	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8M	Freidora eléctrica con tanque de 18 + 18 litros y mueble	mm 800x900x900h (965)

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (alt. total)
SE9F18-4M	Freidora eléctrica con tanque de 18 litros y mueble	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-4MEL	Freidora eléctrica con tanque de 18 litros, mueble y mandos electrónicos	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-8M	Freidora eléctrica con tanque de 18 + 18 litros y mueble	mm 800x900x900h (965)
SE9F18-8MEL	Freidora eléctrica con tanque de 18 + 18 litros, mueble y mandos electrónicos	mm 800x900x900h (965)

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE LX900 TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (AxPxA) Plano de trabajo (alt. total)
LXE9F22-4EL	Freidora eléctrica sobre mesa con tanque de 22 litros (en voladizo)	mm 400x900x580h (600)

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE ELT — DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión
	kW	V	mm^2
ELT 4 B	1,8	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8 B-E	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8+8 B-E	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 B-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 B-E	2 x 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
ELT 16 B	7	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 B	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12 M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 M-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 M-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 M-E	2 x 9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 M	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE 600 — DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión
	kW	V	mm^2
E6F8-3B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6B	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6B	6 + 6	400-415 3 ~ 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-3BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F8-3M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6M	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-3MS	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-6M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE 700 — DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión
	kW	V	mm^2
E7F10-4B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8B	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8B	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8BP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2
E7F10-4M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4MS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8M	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-4M	13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-8M	13 + 13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8M	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8MP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE 900 — DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión
	kW	V	mm^2
E9F15-4M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F15-8M	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE S900 — DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión
	kW	V	mm^2
SE9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-4MEL	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8MEL	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE LX900 TOP — DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión
	kW	V	mm^2
LXE9F22-4EL	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE ELT — PRESTACIONES

MODELOS	Capacidad depósito	Producción máxima
	Kg	Kg/h
ELT 4 B	0,4	4
ELT 8 B-E	0,8	12
ELT 8+8 B-E	0,8 + 0,8	24
ELT 12 B	1,2	12
ELT 12+12 B	1,2 + 1,2	24
ELT 12 B-E	1,3	20
ELT 12+12 B-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 B-E	2	30
ELT 18+18 B-E	2 + 2	60
ELT 16 B	3,5	35
ELT 30 B	4	40
ELT 12 M	1,2	12
ELT 12+12 M	1,2 + 1,2	24
ELT 12 M-E	1,3	20
ELT 12+12 M-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 M-E	2	30
ELT 18+18 M-E	2 + 2	60
ELT 30 M	4	40

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE 600 — PRESTACIONES

MODELOS	Capacidad depósito	Producción máxima
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1,2	12
E6F8-6B	1,2 + 1,2	24
E6F10-3B	1,7	25
E6F10-6B	1,7 + 1,7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1,2	12
E6F8-6M	1,2 + 1,2	24
E6F10-3M	1,7	25
E6F10-6M	1,7 + 1,7	50
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6MS	2 + 2	60

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE 700 — PRESTACIONES

MODELOS	Capacidad depósito	Producción máxima
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1,7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1,7 + 1,7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F30-8B	2 + 2	60
E7F30-8BP	2,3 + 2,3	70
E7F10-4M	1,7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1,7 + 1,7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2,5	30
E7F18-8M	2,5 + 2,5	60
E7F30-8M	2 + 2	60
E7F30-8MP	2,3 + 2,3	70

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE 900 — PRESTACIONES

MODELOS	Capacidad depósito	Producción máxima
	Kg	Kg/h
E9F15-4M	2,4	24
E9F18-4M	2,6	32
E9F15-8M	2,4 + 2,4	48
E9F18-8M	2,6 + 2,6	64

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE S900 — PRESTACIONES

MODELOS	Capacidad depósito	Producción máxima
	Kg	Kg/h
SE9F18-4M	2,6	32
SE9F18-4MEL	2,6	32
SE9F18-8M	2,6 + 2,6	64
SE9F18-8MEL	2,6 + 2,6	64

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE LX900 TOP — PRESTACIONES

MODELOS	Capacidad depósito	Producción máxima
	Kg	Kg/h
LXE9F22-4EL	4	70

TIEMPOS DE COCCIÓN Y TEMPERATURAS ACONSEJADAS

ALIMENTOS	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA
	minuti	°C
PESCADO		
Gambas y calamares	2 - 5	180
Ancas de rana	1 - 3	180
Filetes de pescado empanados con huevo	2 - 4	190
Filetes de lenguado	2 - 4	190
Truchas, croquetas de pescado	3 - 5	190
Doradas, merluzas, mújoles, salmonetes	2 - 5	190
Fritura mixta	2 - 5	190
CARNES		
Salchichas, carne picada	2 - 4	170 - 180
Patos, faisanes, (según el peso)	8 - 15	160 - 190
Sesos de ternera	2 - 3	170 - 180
Chuletas de ternera o de cerdo	4 - 8	180 - 190
Escalopes de ternera empanados con huevo	1 - 3	190
Tocino	1	180
Pollos	10 - 15	160 - 180
Asado de ternera, cerdo, roastbeef (de 1 a 2 Kg)	20 - 25	170
Wiener Schnitzel	1 - 3	190
PATATAS		
Dorado en rodajas	1 - 2	190
Dorado en gajos	3 - 5	170 - 180
Croquetas	3 - 4	180
En juliana	2 - 4	180
LEGUMBRES		
Fondos de alcachofas, berenjenas, coliflores, hinojos, calabacines	2 - 4	190
POSTRES		
Leche frita con manzana, piña, plátano	2 - 4	180
Croquetas de arroz o de sémola	3 - 5	160 - 180
Leche frita	2 - 4	180

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

DESCRIPCIÓN APARATO

Robusta estructura de acero, con 4 patas regulables en altura. Revestimiento externo de acero al cromo-níquel 18/10.

TANQUE DE COCCIÓN

Tanque de cocción de acero inoxidable, la temperatura del aceite se regula mediante un termostato de trabajo sensible. Manivelas de control ergonómicas construidas en material sintético.

SISTEMAS DE SEGURIDAD DEL EQUIPO

El equipo consta de un termostato de seguridad que interviene, desactivando los elementos calentadores, en caso de exceso de temperaturas debidas a un funcionamiento anómalo de la freidora (por ejemplo, encendido sin haber llenado el tanque con aceite). Para volver a poner en funcionamiento el equipo, trabajar en el interruptor seccionador colocado aguas arriba para desactivar la alimentación, dejar enfriar el equipo e intervenir en el botón (3) marcado con el adhesivo "RESET". (ver Fig. 1). Para poner en funcionamiento el equipo seguidamente, seguir las instrucciones del parágrafo COLOCACIÓN.

COLOCACIÓN

Antes de iniciar los trabajos de colocación, saque el aparato del embalaje.
Algunas piezas están protegidas con película adhesiva, que deberá extraerse con atención. Si quedan pegados algunos restos de cola, estos se limpiarán con sustancias adecuadas, no use nunca sustancias abrasivas. hacer referencia a las instrucciones del parágrafo CUIDADOS DEL APARATO.

Lugar de instalación
Se aconseja ubicar el aparato en un local bien ventilado, si es posible debajo de una campana aspirante. El aparato se puede montar solo o junto a otros aparatos. En cualquier caso hay que mantener una distancia mínima de 150 mm para los paneles laterales y de 150 mm para el panel trasero cuando el aparato esté cerca de paredes de material inflamable. Cuando haya que tener en cuenta las distancias adopte las medidas de seguridad adecuadas contra posibles excesos térmicos, por ejemplo revistiendo las superficies de instalación con azulejos o instalando protecciones antirradiaciones.
Antes de efectuar la conexión es necesario controlar en la placa técnica del aparato si está predispuesto o es idóneo para el tipo de alimentación eléctrica disponible.

Ventilación local
En el local donde se instala el equipo, debe haber tomas de aire para garantizar el funcionamiento correcto del equipo y para el recambio de aire de dicho local. Las tomas de aire deben tener dimensiones adecuadas, deben estar protegidas por rejillas y colocadas de modo que no puedan ser obstruidas.

Atención - advertencia
No instale el equipo cerca de otros que alcancen temperaturas demasiado elevadas para no dañar los componentes eléctricos.

Disposiciones de ley, reglas técnicas y directivas
El fabricante declara que los aparatos son conformes a las directivas CEE y solicita que la instalación se efectúe respetando las normas en vigentes.
Antes del montaje observar las siguientes disposiciones:

- disposiciones CEI vigentes
- reglamentos de la construcción y disposiciones contra incendios locales
- normas vigentes contra accidentes
- disposiciones de la entidad de distribución de energía eléctrica

INSTALACIÓN

El montaje, la instalación y el mantenimiento deben ser efectuados por empresas autorizadas por la Entidad local.
El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de mal funcionamiento debido a una instalación errónea o no conforme.

Procedimiento de instalación
Para nivelar correctamente el aparato actúe en las patas regulables en altura.

¡Advertencia!
Antes de efectuar cualquier intervención, desactivar la alimentación eléctrica general.

Según las disposiciones internacionales, durante la conexión del aparato se deberá disponer de un dispositivo aguas arriba del mismo que permita desconectar el aparato de la red de modo omnipolar; este dispositivo debe tener una apertura de los contactos de al menos 3 mm.

¡Atención!
El cable de tierra amarillo-verde nunca debe ser interrumpido

CONEXIÓN ELÉCTRICA

1) Instalar, si no hubiera, un interruptor seccionador cerca del equipo con disparador magnetotérmico y bloqueo diferencial.
2) Conectar el interruptor seccionador a la caja de conexiones como se indica en la figura y en los esquemas eléctricos al final del manual.
3) El cable de conexión seleccionado debe tener características no inferiores al tipo H07RN-F con temperatura de uso de al menos 80 °C y tener una sección

adecuada al aparato (ver tabla de DATOS TÉCNICOS).

4) Pasar el cable a través de la guía de cable y apretar el sujeta cable, conectar los conductores en la correspondiente posición en la caja de conexiones y fijarlos. El conductor de tierra amarillo-verde debe ser más largo que los otros, de modo que en caso de rotura del sujeta cable, este se desenganche después de los cables de la tensión.

Equipotencial

El aparato debe conectarse en un sistema equipotencial. El borne de conexión está colocado cerca de la entrada del cable de alimentación.
Está marcado con el símbolo siguiente:



Importante : ensayo del equipo

Antes de la puesta en servicio deberá efectuarse el ensayo de la instalación con el fin de evaluar las condiciones operativas de cada componente e individuar las posibles anomalías. Es importante en esta fase que todas las condiciones de seguridad y de higiene se respeten rigurosamente.
Para efectuar el ensayo, realizar los siguientes controles:

1) verificar que la tensión de red sea conforme a la del equipo
2) trabajar en el interruptor seccionador automático para comprobar la conexión eléctrica
3) verificar el funcionamiento correcto de los dispositivos de seguridad.

Una vez efectuado el ensayo, si fuera necesario, instruir al usuario hasta que adquiera todas las competencias necesarias para la puesta en servicio del equipo en condiciones de seguridad como lo disponen las leyes vigentes en el país de uso.

¡Atención!

El fabricante no es responsable y no indemniza en garantía, daños provocados por instalaciones inadecuadas y no conformes con las instrucciones.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Uso previsto

Estos equipos están destinados exclusivamente para freír alimentos y están determinados para el uso profesional. Cualquier otro uso se considera inapropiado.

Llenar el tanque con aceite hasta un nivel comprendido entre las muescas de mínimo y máximo indicadas en el mismo tanque (ver Fig. 2).
El nivel del aceite nunca debe estar por debajo de la muesca de mínimo pues puede haber peligro de incendio.
En las operaciones de vaciado del aceite, asegurarse de que esté frío y accionar la palanca de vaciado “L” (ver Fig. 2).

Advertencias

No se aconseja el uso de aceite viejo pues con el uso prolongado se reduce la temperatura de inflamabilidad y aumenta la tendencia a hervir improvisamente.
Alimentos particulares voluminosos y no escurridos pueden provocar el hervor imprevisto del aceite.

Encendido

La freidora se enciende girando la manivela del termostato (4) de la posición “O” (apagado) a la posición correspondiente con el valor de temperatura deseado. El control de efectúa por medio de los dos indicadores luminosos colocados en el panel de mando (ver Fig. 1)
El indicador luminoso de color verde encendido (1) indica que la alimentación está conectada.
El indicador luminoso de color naranja (2) se encenderá y se apagará con intermitencia durante el funcionamiento normal, indicando cuando las resistencias están calentando el aceite para mantenerlo a la temperatura programada.

Apagado

Después del uso para apagar la máquina solo debe girar el termostato hacia la posición de apagado “O” prestando atención a desconectar la alimentación aguas arriba del equipo y usar las tapas de las que están dotadas las freidoras para proteger y poner en seguridad el aceite dentro del tanque.

Serie MEL

Pulse el botón START/STOP para el encendido o el apagado.
La regulación de la temperatura media del aceite puede producirse en tres fases:
“Precalentamiento” (melting): durante la cual las resistencias funcionan cíclicamente hasta que se alcanza una temperatura preestablecida. Este arranque sin aumentos bruscos de temperatura facilita que se derrita la grasa utilizada para freír.
“Conservación” (o mantenimiento a temperatura reducida): permite mantener la temperatura del aceite a un valor constante, así se puede conservar el aceite derretido antes de freír evitando que se vuelva a formar la grasa.
“Regulación principal”: regulación de la temperatura deseada con los dos botones UP/DOWN, se alcanza la temperatura ajustada de forma proporcional.

Atención

El aparato está dotado de un interruptor de seguridad que desconecta las resistencias cuando el grupo cabezal, según los modelos, es girado o extraído (ver parágrafo LIMPIEZA DEL TANQUE).

Prestaciones

En la tabla de PRESTACIONES se indican las capacidades máximas y las producciones máximas horarias de los diferentes modelos de freidoras.
Para algunos consejos sobre los tiempos de cocción hacer referencia a la tabla TIEMPOS DE COCCIÓN Y TEMPERATURAS ACONSEJADAS.

MANTENIMIENTO

Las operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas solo por personal cualificado.

Antes de cualquier operación desconectar el equipo eléctricamente.

No se requiere ningún mantenimiento particular: solo es necesario asegurarse del estado de los conductores, de los mandos y de las resistencias eléctricas. A las piezas eléctricas que pueden sustituirse, se alcanza fácilmente desde la parte trasera del cabezal. Usar solo recambios originales. Si por cualquier razón tuviera que cambiar el cable de alimentación, use cables del tipo H07 RN-F. (ver tabla DATOS TÉCNICOS).

CUIDADOS DEL APARATO

¡ATENCIÓN!
- **Antes de limpiarlo apáguelo y deje que se enfríe.**
- **Cuando se trate de aparatos con alimentación eléctrica accione el interruptor de palanca para cortar la alimentación eléctrica.**

Si el aparato se limpia bien a diario se garantiza que funcione perfectamente y durante mucho tiempo.
Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para eliminar la suciedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no utilice detergentes en polvo abrasivos o sustancias corrosivas como ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico. La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato.** No utilice cepillos, estropajos ni discos abrasivos de otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación. Por la misma razón evite el contacto con objetos de hierro. Cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable que, aunque no contaminen las superficies, pueden causar rasguños perjudiciales. Si polvo metálico, virutas metálicas, residuos de elaboración y material ferroso en general, estuvieran en contacto con superficies de acero inoxidable pueden determinar la formación de manchas de óxido. Eventuales manchas de óxido superficial, que puede haber también en aparatos nuevos, podrán eliminarse con detergente diluido con agua y una esponja tipo Scotch Brite. Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o esmeril; recomendamos como alternativa la utilización de esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite).
También se tiene que excluir la utilización de sustancias para limpiar la plata y hay que prestar atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico provenientes por ejemplo del lavado de suelos. **No aplique directamente chorros de agua al aparato para que no se estropee.** Una vez que lo haya limpiado enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con cuidado utilizando un paño.

LIMPIEZA DEL TANQUE

Las operaciones siguientes deben ser efectuadas con el equipo apagado, frío y eléctricamente desconectado de la red.

Modelos serie ELT
Extraer el grupo cabezal porta resistencias desatornillando el tornillo "V" (ver Fig. 2) y vaciar el tanque, trabajando en la palanca "L", filtrando el aceite con el filtro correspondiente.
Algunos modelos de freidoras están dotados de tanque extraíble; para vaciar el aceite extraer el tanque en frío y luego efectuar las operaciones de limpieza del tanque, de filtración o sustitución del aceite usado.
Una vez efectuadas todas las operaciones de limpieza, hacer referencia siempre al parágrafo CUIDADOS DEL APARATO, volver a colocar el grupo cabezal en su alojamiento y fijarlo cuidadosamente.

Otros modelos
Para una limpieza más fácil y meticulosa, puede elevar el grupo de las resistencias.
Vaciar el tanque, trabajando en la palanca "L" filtrando el aceite con el filtro correspondiente.
Trabajar manualmente en el grupo de las resistencias hasta bloquearlo en posición de subida.
Efectuar todas las operaciones de limpieza, como se describe en el parágrafo CUIDADOS DEL APARATO, volver a colocar el grupo de las resistencias.
En los modelos serie 600 y 700 para desbloquear el grupo de las resistencias, es necesario trabajar en el botón que está colocado a la izquierda del bloque de resistencias (ver Fig. 3).

MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

Si el equipo debe permanecer inactivo durante un largo periodo de tiempo, proceder de la siguiente manera:

1) trabajar en el interruptor seccionador del equipo para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
2) limpiar cuidadosamente el equipo y las zonas limítrofes
3) esparcir con una capa de aceite alimenticio las superficies de acero inoxidable
4) efectuar todas las operaciones de mantenimiento
5) recubrir el equipo con una envoltura y dejar algunas ranuras para que circule el aire
6) Utilizar ambientes sin humedad con temperaturas comprendidas entre –5 y +40°C.

COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA

En caso de avería desconectar inmediatamente el aparato de la red eléctrica y contactar con el Servicio de Asistencia.

¡ATENCIÓN!
Si tuviese que montar la freidora en un medio de transporte, vaciar siempre el tanque antes de poner en movimiento el vehículo.

A causa de las oscilaciones el tanque puede dañarse y además, el aceite puede salir del mismo tanque.



INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE sobre las restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos además de la eliminación de residuos.

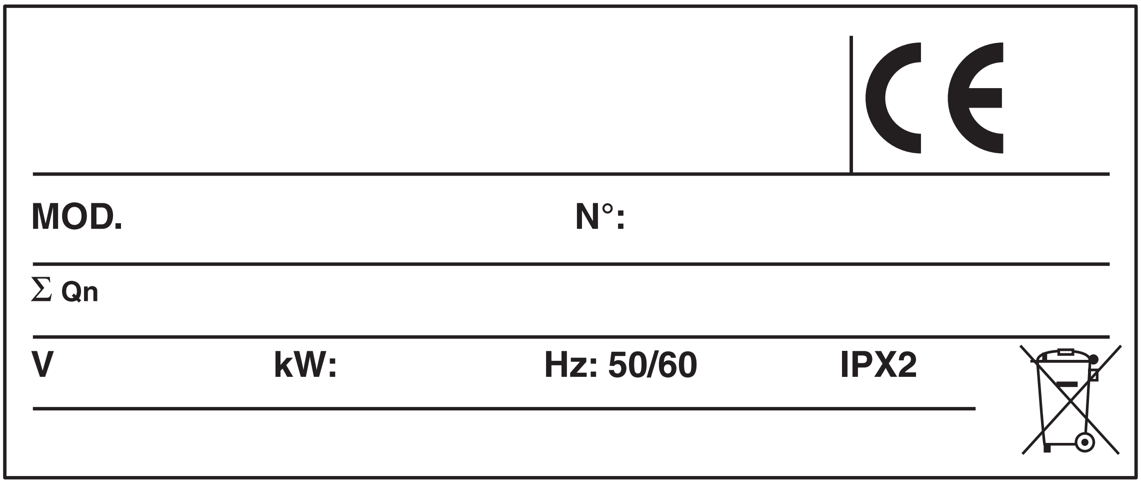
El símbolo del contenedor tachado del aparato o el envase indica que el producto al final de su vida útil debe separarse de los otros residuos.

La recogida selectiva de este aparato una vez que deje de utilizarse la organiza y gestiona el fabricante. Por tanto el usuario que quiera deshacerse de este aparato tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y adecuarse al sistema que éste haya adoptado para que pueda efectuarse la recogida selectiva del aparato una vez que deje de utilizarse. Una recogida selectiva apropiada para destinar posteriormente el aparato al reciclaje y a la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación clandestina del producto por parte del propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

Kenmerken van de apparaten

Het technische plaatje bevindt zich aan de voorkant van het apparaat en bevat alle benodigde gegevens voor de aansluiting.



De apparaten zijn conform de geldende Europese richtlijnen:

73/23 CEE Elektrisch gedeelte

89/336 CEE Elektromagnetische compatibiliteit

93/68 Voorschriften apparaten

98/37 Voorschriften apparaten en de speciale verwijsnormen

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE ELT

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH) Werkblad (totale h)
ELT 4 B	Elektrische friteuse topmodule met kuip van 4 liter	mm 195x400x160h (300)
ELT 8 B-E	Elektrische friteuse topmodule met kuip van 8 liter	mm 310x400x205h (345)
ELT 8+8 B-E	Elektrische friteuse topmodule met kuip van 8 + 8 liter	mm 605x400x205h (345)
ELT 12 B	Elektrische friteuse topmodule met kuip van 12 liter	mm 310x530x310h (450)
ELT 12 B-E	Uitgebreide elektrische friteuse topmodule met kuip van 12 liter	mm 310x530x310h (450)
ELT 12+12 B	Elektrische friteuse topmodule met kuip van 12 + 12 liter	mm 615x530x310h (450)
ELT 12+12 B-E	Uitgebreide elektrische friteuse topmodule met kuip van 12 + 12 liter	mm 615x530x310h (450)
ELT 18 B-E	Uitgebreide elektrische friteuse topmodule met kuip van 18 liter	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18 B-E	Uitgebreide elektrische friteuse topmodule met kuip van 18 + 18 liter	mm 750x530x310h (450)
ELT 16 B	Elektrische friteuse topmodule met kuip van 16 liter	mm 615x530x310h (450)
ELT 30 B	Elektrische friteuse topmodule met kuip van 30 liter	mm 615x530x310h (450)
ELT 12 M	Elektrische friteuse met kuip van 12 liter en meubel	mm 310x530x850h (990)
ELT 12 M-E	Uitgebreide elektrische friteuse met kuip van 12 liter en meubel	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12 M	Elektrische friteuse met kuip van 12 + 12 liter en meubel	mm 615x530x850h (990)
ELT 12+12 M-E	Uitgebreide elektrische friteuse met kuip van 12 + 12 liter en meubel	mm 615x530x850h (990)
ELT 18 M-E	Uitgebreide elektrische friteuse met kuip van 18 liter en meubel	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18 M-E	Uitgebreide elektrische friteuse met kuip van 18 + 18 liter en meubel	mm 750x530x850h (990)
ELT 30 M	Elektrische friteuse met kuip van 30 liter en meubel	mm 615x530x850h (990)

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE 600

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH) Werkblad (totale h)
E6F8-3B	Elektrische friteuse topmodule met kuip van 8 liter	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	Elektrische friteuse topmodule met kuip van 8 + 8 liter	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3B	Elektrische friteuse topmodule met kuip van 10 liter	mm 300x600x290h (410)
E6F10-3BS	Uitgebreide elektrische friteuse topmodule met kuip van 10 liter	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Elektrische friteuse topmodule met kuip van 10 + 10 liter	mm 600x600x290h (410)
E6F10-6BS	Uitgebreide elektrische friteuse topmodule met kuip van 10 + 10 liter	mm 600x600x290h (410)
E6F8-3M	Elektrische friteuse met kuip van 8 liter en meubel	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	Elektrische friteuse met kuip van 8 + 8 liter en meubel	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-3M	Elektrische friteuse met kuip van 10 liter en meubel	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Uitgebreide elektrische friteuse met kuip van 10 liter en meubel	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Elektrische friteuse met kuip van 10 + 10 liter en meubel	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Uitgebreide elektrische friteuse met kuip van 10 + 10 liter en meubel	mm 600x600x900h (1020)

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE 700

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH) Werkblad (totale h)
E7F10-4B	Elektrische friteuse topmodule met kuip van 10 liter	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Uitgebreide elektrische friteuse topmodule met kuip van 10 liter	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Elektrische friteuse topmodule met kuip van 10 + 10 liter	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Uitgebreide elektrische friteuse topmodule met kuip van 10 + 10 liter	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8B	Elektrische friteuse topmodule met kuip van 30 liter	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8BP	Uitgebreide elektrische friteuse topmodule met kuip van 30 liter	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Elektrische friteuse met kuip van 10 liter en meubel	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Uitgebreide elektrische friteuse met kuip van 10 liter en meubel	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Elektrische friteuse met kuip van 10 + 10 liter en meubel	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Uitgebreide elektrische friteuse met kuip van 10 + 10 liter en meubel	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Elektrische friteuse met kuip van 18 liter en meubel	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Elektrische friteuse met kuip van 18 + 18 liter en meubel	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8M	Elektrische friteuse met kuip van 30 liter en meubel	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8MP	Uitgebreide elektrische friteuse met kuip van 30 liter en meubel	mm 800x700x900h (1020)

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE 900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH) Werkblad (totale h)
E9F15-4M	Elektrische friteuse met kuip van 15 liter en meubel	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M	Elektrische friteuse met kuip van 18 liter en meubel	mm 400x900x900h (965)
E9F15-8M	Elektrische friteuse met kuip van 15 +15 liter en meubel	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8M	Elektrische friteuse met kuip van 18 + 18 liter en meubel	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE S900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH) Werkblad (totale h)
SE9F18-4M	Elektrische friteuse met kuip van 18 liter en meubel	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-4MEL	Elektrische friteuse met kuip van 18 liter, meubel en elektronische besturing	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-8M	Elektrische friteuse met kuip van 18 + 18 liter en meubel	mm 800x900x900h (965)
SE9F18-8MEL	Elektrische friteuse met kuip van 18 + 18 liter, meubel en elektronische besturing	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE LX900 TOP

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (LxDxH) Werkblad (totale h)
LXE9F22-4EL	Elektrische friteuse topmodule met kuip van 22 liter (overbouw)	mm 400x900x580h (600)

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE ELT — TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel
	kW	V	mm^2
ELT 4 B	1,8	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8 B-E	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8+8 B-E	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 B-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 B-E	2 x 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
ELT 16 B	7	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 B	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12 M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 M-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 M-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 M-E	2 x 9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 M	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE 600 — TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel
	kW	V	mm^2
E6F8-3B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6B	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6B	6 + 6	400-415 3 ~ 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-3BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F8-3M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6M	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-3MS	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-6M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE 700 — TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel
	kW	V	mm^2
E7F10-4B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8B	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8B	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8BP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2
E7F10-4M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4MS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8M	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-4M	13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-8M	13 + 13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8M	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8MP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE 900 — TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel
	kW	V	mm^2
E9F15-4M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F15-8M	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE S900 — TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel
	kW	V	mm^2
SE9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-4MEL	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8MEL	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE LX900 TOP — TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel
	kW	V	mm^2
LXE9F22-4EL	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE ELT — PRESTATIES

MODELLEN	Mandinhoud	Max. productie
	Kg	Kg/h
ELT 4 B	0,4	4
ELT 8 B-E	0,8	12
ELT 8+8 B-E	0,8 + 0,8	24
ELT 12 B	1,2	12
ELT 12+12 B	1,2 + 1,2	24
ELT 12 B-E	1,3	20
ELT 12+12 B-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 B-E	2	30
ELT 18+18 B-E	2 + 2	60
ELT 16 B	3,5	35
ELT 30 B	4	40
ELT 12 M	1,2	12
ELT 12+12 M	1,2 + 1,2	24
ELT 12 M-E	1,3	20
ELT 12+12 M-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 M-E	2	30
ELT 18+18 M-E	2 + 2	60
ELT 30 M	4	40

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE 600 — PRESTATIES

MODELLEN	Mandinhoud	Max. productie
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1,2	12
E6F8-6B	1,2 + 1,2	24
E6F10-3B	1,7	25
E6F10-6B	1,7 + 1,7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1,2	12
E6F8-6M	1,2 + 1,2	24
E6F10-3M	1,7	25
E6F10-6M	1,7 + 1,7	50
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6MS	2 + 2	60

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE 700 — PRESTATIES

MODELLEN	Mandinhoud	Max. productie
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1,7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1,7 + 1,7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F30-8B	2 + 2	60
E7F30-8BP	2,3 + 2,3	70
E7F10-4M	1,7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1,7 + 1,7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2,5	30
E7F18-8M	2,5 + 2,5	60
E7F30-8M	2 + 2	60
E7F30-8MP	2,3 + 2,3	70

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE 900 — PRESTATIES

MODELLEN	Mandinhoud	Max. productie
	Kg	Kg/h
E9F15-4M	2,4	24
E9F18-4M	2,6	32
E9F15-8M	2,4 + 2,4	48
E9F18-8M	2,6 + 2,6	64

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE S900 — PRESTATIES

MODELLEN	Mandinhoud	Max. productie
	Kg	Kg/h
SE9F18-4M	2,6	32
SE9F18-4MEL	2,6	32
SE9F18-8M	2,6 + 2,6	64
SE9F18-8MEL	2,6 + 2,6	64

ELEKTRISCHE FRITEUSES SERIE LX900 TOP — PRESTATIES

MODELLEN	Mandinhoud	Max. productie
	Kg	Kg/h
LXE9F22-4EL	4	70

GEADVISEERDE BAKTIJDEN EN TEMPERATUREN

VOEDINGSWAREN	BAKTIJD	TEMPERATUUR
	minuten	°C
VIS		
Garnalen en inktvis	2 - 5	180
Kikkerbillen	1 - 3	180
Visfilets gepaneerd met ei	2 - 4	190
Tongfilets	2 - 4	190
Forel, viskroketten	3 - 5	190
Brasem, kabeljauw, barbeel, mul	2 - 5	190
Gebakken vismix	2 - 5	190
VLEES		
Worst , Meat Beat	2 - 4	170 - 180
Eenden, fazanten, (afhankelijk van het gewicht)	8 - 15	160 - 190
Kalfshersenen	2 - 3	170 - 180
Kalfs- of varkensvlees schnitzels	4 - 8	180 - 190
Gepaneerde schnitzels kalfsvlees met ei	1 - 3	190
Reuzel	1	180
Kip	10 - 15	160 - 180
Gebraden kalfsvlees, varkensvlees, rosbief (1 tot 2 kg)	20 - 25	170
Wiener Schnitzel	1 - 3	190
AARDAPPELEN		
Goudgebruinde schijfjes	1 - 2	190
Goudgebruinde partjes	3 - 5	170 - 180
Kroketten	3 - 4	180
Pailles	2 - 4	180
GROENTEN		
Artisjokbodems, aubergines, bloemkool, venkel, courgettes	2 - 4	190
NAGERECHTEN		
Appelbeignets, ananas, banaan	2 - 4	180
Kroketten van rijst of griesmeel	3 - 5	160 - 180
Donuts	2 - 4	180

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

BESCHRIJVING APPARAAT

Stevige stalen structuur, met 4 in hoogte verstelbare pootjes. Buitenbekleding in staal met nikkel-chroom 18/10.

BAKKUIP

De kuip is in roestvrij staal, de temperatuur van de olie wordt geregeld middels een gevoelige bedrijfsthermostaat.
De bedieningsknoppen zijn ergonomisch en uit synthetisch materiaal vervaardigd.

VEILIGHEIDSINRICHTINGEN

Het apparaat is voorzien van een veiligheidsthermostaat die bij oververhitting te wijten aan een ongewone werking van de friteuse (bij voorbeeld door inschakeling van de friteuse zonder olie in de kuip) de verwarmende elementen deactiveert. Om het apparaat opnieuw in bedrijf te stellen, moet u via de opwaartse scheidingsschakelaar de stroomtoevoer uitschakelen. Laat het apparaat afkoelen en druk de drukknop (3) in, aangeduid middels de “RESET” label. (zie fig. 1).Volg om het apparaat vervolgens in bedrijf te stellen de instructies op uit de paragraaf INBEDRIJFSTELLING.

INBEDRIJFSTELLING

Voordat men begint met de inbedrijfstelling dient men het apparaat van de verpakking te ontdoen.
Sommige onderdelen zijn beschermd met plakplastic, dit dient voorzichtig verwijderd te worden. Indien er lijmresten achterblijven dienen deze met daarvoor geschikte produkten verwijderd te worden; in geen enkel geval schuurmiddelen gebruiken.
Raadpleeg de instructies in de paragraaf ONDERHOUD VAN HET APPARAAT.

Installatieplaats
Het wordt aangeraden het apparaat in een goed geventileerde ruimte te plaatsen, bij voorkeur onder een afzuigkap. Het apparaat kan alleen worden geïnstalleerd of naast andere apparatuur. Er moet echter een afstand van 150 mm voor de zijkanten worden aangehouden en 150 mm voor de achterkant in het geval het apparaat zich vlak bij muren met ontvlambaar materiaal bevindt. Indien het niet mogelijk mocht zijn deze afstanden in acht te nemen, dienen geschikte veiligheidsmaatregelen te worden getroffen tegen eventuele te hoge temperaturen, bijvoorbeeld door de installatie-oppervlakken met tegels te bekleden of door een stralingsscherm aan te brengen.
Alvorens de aansluiting uit te voeren, moet gecontroleerd worden op de typeplaat van het apparaat of het conform is met de beschikbare elektrische stroomtoevoer.

Ventilatie van de ruimte
In de ruimte waar het apparaat wordt geïnstalleerd, moeten luchtkanalen aanwezig zijn om de correcte werking van het apparaat te garanderen en om de lucht in diezelfde ruimte te verversen. De luchtkanalen moeten adequate afmetingen hebben, ze dienen door roosters beschermd te zijn en zodanig geplaatst dat ze niet verstopt kunnen raken.

Voorzichtig - waarschuwing
Het apparaat niet plaatsen in de buurt van andere apparaten die hoge temperaturen kunnen ontwikkelen.

Wetsvoorschriften, technische regels en richtlijnen
De fabrikant verklaart dat de apparaten conform zijn met de EG-richtlijnen en eist dat het apparaat geïnstalleerd wordt met inachtneming van de geldende normen.
Voor het monteren moeten de volgende voorschriften in acht genomen worden:

- geldende CEI voorschriften
- bouwverordeningen en voorschriften i.v.m. brandbeveiliging van de lokalen
- geldende normen voor ongevallenpreventie
- voorschriften van het elektriciteitsbedrijf

INSTALLATIE

De montage, de installatie en het onderhoud moeten uitgevoerd worden door bedrijven met autorisatie vanwege de lokale elektriciteitsvoorzieningsbedrijven.
De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor een slechte werking te wijten aan een verkeerde of niet conforme installatie.

Installatieprocedure
Voor de juiste hoogte van het apparaat dient men de pootjes te stellen.

Waarschuwing!
Schakel de hoofdschakelaar uit voordat met de werkzaamheden begonnen wordt.

Volgens internationale bepalingen dient zich gedurende de aansluiting voor het apparaat een contactdoos te bevinden waardoor het apparaat op omnipolaire wijze losgekoppeld kan worden van het elektriciteitsnet; deze contactdoos moet een contactopening hebben van tenminste 3mm.

Waarschuwing!
De geel-groen geaarde kabel mag nooit onderbroken worden.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

1) Installeer, indien niet aanwezig, een scheidingsschakelaar dichtbij het apparaat met een thermische schakelaar en een aardlekschakelaar.
2) Verbind de scheidingsschakelaar aan het klembord zoals aangegeven op de tekening en in de elektrische schema’s

achterin de handleiding.

3) De gekozen aansluitingskabel dient kenmerken te hebben die niet inferieur zijn aan het type H07RN-F met een gebruikstemperatuur van tenminste 80 °C en een aan het apparaat adequate kabelsectie te bezitten. (zie tabel TECHNISCHE GEGEVENS).
4) Leid de kabel door de draadgeleider en trek de kabelstop aan, verbind de leidingen met de corrisponderende posities in het klembord en bevestig ze. De geel-groen geaarde kabel moet langer zijn dan de andere zodat in geval van breuk van de kabelstop deze loslaat na de spanningskabels.

Equipotentiaal

Het apparaat dient op een equipotentiaalsysteem te zijn aangesloten. De hiervoor bestemde klem bevindt zich in de buurt van de kabelingang.
U vindt er het volgende symbool op terug:



Belangrijk : keuring van de apparatuur

Voordat het apparaat in bedrijf wordt gesteld moet de installatie gekeurd worden teneinde de bedrijfsklare condities van ieder afzonderlijk onderdeel te beoordelen en eventuele afwijkingen te constateren. In deze fase is het belangrijk dat alle veiligheidsmaatregelen en hygiëne uitdrukkelijk in acht worden genomen.
Om de keuring uit te voeren dient men de volgende controles na te leven:

1) zich ervan verzekeren dat de netspanning conform is aan die van het apparaat
2) de automatische keuzeschakelaar bedienen om de elektrische aansluiting te verifiëren
3) controleren of de veiligheidscomponenten correct functioneren

Als de keuring is afgerond, indien nodig, de gebruiker de werking uitleggen zodat hij het apparaat veilig in bedrijf kan stellen zoals voorgeschreven in de in het land van gebruik geldende wetten.

Opgepast!

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor en vergoedt geen schade in de garantieperiode die veroorzaakt is door een foutieve installatie en/of niet conform de instructies.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Voorzien gebruik

Deze apparatuur is enkel bestemd voor het bakken van voedingsmiddelen en voor professioneel gebruik. Elk ander gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.

Vul de kuip met olie tot op een peil dat binnen de merkstrepen valt die het minimum en maximum peil aanduiden. (zie fig. 2). **Het oliepeil mag zich nooit onder de merkstreep voor het minimum bevinden daar er gevaar voor brand zou optreden.** Voor u middels de hendel “L” (zie fig. 2) de olie laat weglopen, moet u er eerst zeker van zijn dat de olie afgekoeld is.

Advies

Het is afgeraden oude olie te gebruiken daar bij langdurig gebruik de olie op een lagere temperatuur ontvlamt en onverwacht kan overkoken.
Ook grote of natte stukken kunnen de olie onverwacht doen overkoken.

Inschakeling

De friteuse kan ingeschakeld worden door de thermostaatknop (4) van de stand “O” (uit) in de stand overeenstemmend met de gewenste temperatuurwaarde te draaien. Op het besturingspaneel zijn twee controlelampen aanwezig (zie fig. 1).
Wanneer de groene controlelamp aan is (1) betekent dit dat de voeding is ingeschakeld.
De oranje controlelamp (2) gaat gedurende de normale werking knipperend aan en uit en meldt wanneer de weerstanden de olie verwarmen om de ingestelde temperatuur te behouden.

Uitschakeling

Om het apparaat na het gebruik uit te schakelen, is het voldoende de thermostaat in de stand “O” te draaien. Wij adviseren de voeding opwaarts van het apparaat af te sluiten en het deksel op de friteuse te zetten om de olie in de kuip te beschermen.

Serie MEL

Druk op de knop START/STOP voor het aansteken of uitzetten.
De regulering van de gemiddelde temperatuur van de olie kan op drie manieren geschieden:
“Voorverwarmen” (melting): gedurende deze periode werken de weerstanden op een cyclische manier totdat een vooraf ingestelde temperatuur is bereikt. Deze voorbereiding zonder plotselinge verhoging van de temperatuur vergemakkelijkt het smelten van het gebruikte frituurvet.
“Behoud” (of behouden van de verlaagde temperatuur): maakt het mogelijk om de temperatuur van de olie op een constante waarde te houden, zodat het mogelijk is de olie gesmolten te houden voordat men gaat frituren. Op deze manier wordt vermeden dat zich vetvlokken gaan vormen.
“Hoofdregulering”: regulering van de gewenste temperatuur, door middel van de twee knoppen UP/DOWN, bereikt men de ingestelde temperatuur op een evenredige manier.

Opgepast

Het apparaat is voorzien van een veiligheidsschakelaar die de weerstanden afsluit wanneer het kopstuk wordt gedraaid of verwijderd, naargelang de modellen (zie paragraaf SCHOONMAAK VAN DE KUIP).

Prestaties
In de tabel PRESTATIES worden de maximum capaciteiten en de maximale productie per uur van de verschillende modellen friteuses vermeld.
Raadpleeg de tabel GEADVISEERDE BAKTIJDEN EN TEMPERATUREN voor advies in verband met de baktijden.

ONDERHOUD

De onderhoudswerkzaamheden moeten uitgevoerd worden door bevoegd personeel.

Sluit voor elke werkzaamheid het apparaat van de elektrische stroom af.

Er zijn geen bijzondere onderhoudswerkzaamheden nodig: enkel de staat van de geleiders, de bedieningselementen en de elektrische weerstanden moet gecontroleerd worden. De vervangbare elektrische onderdelen zijn gemakkelijk bereikbaar op de achterzijde van het kopstuk. Gebruik enkel originele wisselstukken. Indien om het even welke reden de elektrische kabel vervangen moet worden, moet u kabels van het type H07 RN-F gebruiken (zie tabel TECHNISCHE GEGEVENS).

ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

ATTENTIE!
- **Voor het reinigen het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.**
- **In het geval het elektrische apparatuur betreft op de scheidingsschakelaar drukken om de elektriciteit uit te schakelen.**

Een grondige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur.
De stalen oppervlakken worden gereinigd met een zachte doek met afwasmiddel verdund in heet water; voor hardnekkig vuil spiritus, aceton of andere niet bijtende oplosmiddelen gebruiken; **geen schuurmiddelen of bijtende stoffen als zoutzuur/zwavelzuur gebruiken. Het gebruik van bijtende stofffen kan de werking en de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.** Gebruik geen borstels, schuursponsjes of sponsjes van staalwol, zij bevatten metalen en zouden roest of andere beschadigingen kunnnen veroorzaken. Om dezelfde reden het contact met ijzeren voorwerpen vermijden. Wees voorzichtig met sponjes of borstels van roestvrijstaal, zij kunnen schadelijke krassen toebrengen aan het oppervlak.
Metaalpoeder, metaalsplinters, achterblijfsels van bewerkingen en ijzerachtig materiaal in het algemeen kunnen op roestvrijstaal de vorming van roestvlekken veroorzaken.
Eventuele oppervlakkige roestvlekken, die ook op nieuwe apparaten aanwezig kunnen zijn,
kunnen worden verwijderd met een in water opgelost schoonmaakmiddel en een sponsje van het type Scotch Brite.
Als het vuil hardnekkig is, absoluut geen schuurpapier gebruiken; als alternatief wordt het gebruik van synthetische sponsjes aanbevolen (bijv. sponsje Scotchbrite).
Ook het gebruik van substanties die zilver schoonmaken wordt afgeraden en men dient voorzichtig te zijn met dampen van bijvoorbeeld schoonmaakmiddelen voor vloeren die zoutzuur of zwavel bevatten.
Om het apparaat niet te beschadigen geen directe waterstralen op het apparaat richten.
Richt nooit rechtstreeks waterstralen op het apparaat zodat het niet wordt beschadigd. Na de reiniging met schoon water naspoelen en met een doek zorgvuldig droogmaken.

SCHOONMAAK VAN DE KUIP

De volgende werkzaamheden moeten steeds uitgevoerd worden met uitgeschakelde, afgekoelde apparatuur, geïsoleerd van het elektrisch net.

Modellen serie ELT
Verwijder het kopstuk met de weerstanden door de schroef “V” los te draaien (zie fig. 2) en maak de kuip via de hendel “L” leeg. Filtreer de olie met een daartoe geschikte filter.
Sommige modellen zijn voorzien van een uitneembare kuip; verwijder de kuip wanneer ze koud is om de olie weg te gieten. Maak de kuip vervolgens schoon, filtreer of ververs de uitgeputte olie.
Eens alle schoonmaakwerkzaamheden werden uitgevoerd, moet u de paragraaf ONDERHOUD VAN HET APPARAAT raadplegen. Plaats het kopstuk in de zitting en bevestig zorgvuldig.

Andere modellen
Voor een zorgvuldige en gemakkelijke schoonmaak kan de weerstandeenheid opgetild worden.
Maak de kuip leeg via de hendel “L” en filtreer de olie met de hiervoor bestemde filter.
Hef handmatig de weerstandeenheid tot hij in deze stand geblokkeerd blijft.
Voer alle schoonmaakwerkzaamheden uit zoals beschreven in de paragraaf ONDERHOUD VAN HET APPARAAT. Zet de weerstandeenheid opnieuw op zijn plaats.
Voor de modellen serie 600 en 700 moet u op de knop drukken links van de weerstandeenheid om hem te deblokkeren (zie fig. 3).

BEWAREN EN OPSLAG

Als het apparaat langere tijd niet gebruikt wordt dient men als volgt te handelen:

1) op de scheidingsschakelaar voor het apparaat drukken om de aansluiting met het hoofdelektriciteitsnet te verbreken.
2) het apparaat en de aangrenzende zones zorgvuldig schoonmaken
3) de oppervlakken in roestvrijstaal met een laagje consumptieolie invetten
4) alle onderhoudswerkzaamheden uitvoeren
5) het apparaat bedekken met een hoes en enkele openingen vrijhouden voor de luchtcirculatie

6) Bewaar op een droge plaats bij een temperatuur begrepen tussen−5 en +40°C.

HANDELSWIJZE BIJ DEFECTEN

Bij een defect moet het apparaat onmiddellijk van het elektrisch net afgesloten worden en moet contact opgenomen worden met de technische dienst.

OPGEPAST !
Indien de friteuse op een transportmiddel gemonteerd moet worden, moet de kuip steeds leeggemaakt worden alvorens met het voertuig wordt gereden.

Door schommelingen kan de kuip beschadigd worden en bovendien zou de olie eruit kunnen lopen.



INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Ter uitvoering van de richtlijnen 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, betreffende de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, als ook de verwijdering van afval.

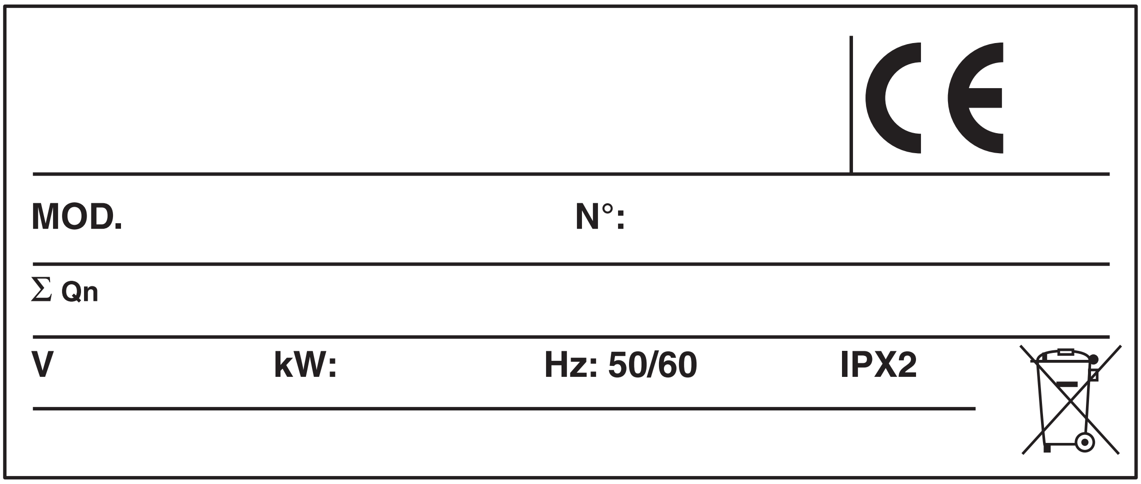
Het symbool van de doorgestreepte afvalcontainer op de apparatuur of op de verpakking betekent dat het product aan het einde van zijn nuttige levensduur gescheiden moet worden verzameld van het andere afval.

De gescheiden afvalverzameling van deze apparatuur dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, wordt door de fabrikant georganiseerd en geleid. De gebruiker die zich van deze apparatuur wenst te ontdoen dient dus contact op te nemen met de fabrikant en dient zich aan het systeem te houden dat deze heeft aangenomen om de gescheiden afvalverzameling van het apparaat dat aan het eind van zijn levensduur is gekomen mogelijk te maken. Een adequate gescheiden afvalverzameling om de afgedankte apparatuur vervolgens naar de recycling, de behandeling en de met het milieu compatibile verwerking te sturen, draagt ertoe bij mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit de apparatuur bestaat.

Voor een onrechtmatige afvoer van het product door de houder worden boetes opgelegd, zoals in de geldende regels wordt voorgeschreven.

Características dos aparelhos

A placa de características é situada na parte frontal do aparelho e contém todos os dados necessários para a conexão.



Os aparelhos respeitam as directivas europeias:
73/23 CEE Parte eléctrica
89/336 CEE Compatibilidade electromagnética
93/68 Regulamentações de máquinas
98/37 Regulamentações de máquinas e normas especiais de referência

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE ELT

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
ELT 4 B	Fritadeira eléctrica de bancada com cuba de 4 litros	mm 195x400x160h (300)
ELT 8 B-E	Fritadeira eléctrica de bancada com cuba de 8 litros	mm 310x400x205h (345)
ELT 8+8 B-E	Fritadeira eléctrica de bancada com cuba de 8+8 litros	mm 605x400x205h (345)
ELT 12 B	Fritadeira eléctrica de bancada com cuba de 12 litros	mm 310x530x310h (450)
ELT 12 B-E	Fritadeira eléctrica potenciada de bancada com cuba de 12 litros	mm 310x530x310h (450)
ELT 12+12 B	Fritadeira eléctrica de bancada com cuba de 12 + 12 litros	mm 615x530x310h (450)
ELT 12+12 B-E	Fritadeira eléctrica potenciada de bancada com cuba de 12 + 12 litros	mm 615x530x310h (450)
ELT 18 B-E	Fritadeira eléctrica potenciada de bancada com cuba de 18 litros	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18 B-E	Fritadeira eléctrica potenciada de bancada com cuba de 18 + 18 litros	mm 750x530x310h (450)
ELT 16 B	Fritadeira eléctrica de bancada com cuba de 16 litros	mm 615x530x310h (450)
ELT 30 B	Fritadeira eléctrica de bancada com cuba de 30 litros	mm 615x530x310h (450)
ELT 12 M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 12 litros	mm 310x530x850h (990)
ELT 12 M-E	Fritadeira eléctrica potenciada de móvel com cuba de 12 litros	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12 M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 12 + 12 litros	mm 615x530x850h (990)
ELT 12+12 M-E	Fritadeira eléctrica potenciada de móvel com cuba de 12 + 12 litros	mm 615x530x850h (990)
ELT 18 M-E	Fritadeira eléctrica potenciada de móvel com cuba de 18 litros	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18 M-E	Fritadeira eléctrica potenciada de móvel com cuba de 18 + 18 litros	mm 750x530x850h (990)
ELT 30 M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 30 litros	mm 615x530x850h (990)

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE 600

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
E6F8-3B	Fritadeira eléctrica de bancada com cuba de 8 litros	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	Fritadeira eléctrica de bancada com cuba de 8 + 8 litros	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3B	Fritadeira eléctrica de bancada com cuba de 10 litros	mm 300x600x290h (410)
E6F10-3BS	Fritadeira eléctrica potenciada de bancada com cuba de 10 litros	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Fritadeira eléctrica de bancada com cuba de 10 + 10 litros	mm 600x600x290h (410)
E6F10-6BS	Fritadeira eléctrica potenciada de bancada com cuba de 10 + 10 litros	mm 600x600x290h (410)
E6F8-3M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 8 litros	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 8 + 8 litros	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-3M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 10 litros	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Fritadeira eléctrica potenciada de móvel com cuba de 10 litros	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 10 + 10 litros	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Fritadeira eléctrica potenciada de móvel com cuba de 10 + 10 litros	mm 600x600x900h (1020)

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
E7F10-4B	Fritadeira eléctrica de bancada com cuba de 10 litros	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Fritadeira eléctrica potenciada de bancada com cuba de 10 litros	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Fritadeira eléctrica de bancada com cuba de 10 + 10 litros	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Fritadeira eléctrica potenciada de bancada com cuba de 10 + 10 litros	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8B	Fritadeira eléctrica de bancada com cuba de 30 litros	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8BP	Fritadeira eléctrica potenciada de bancada com cuba de 30 litros	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 10 litros	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Fritadeira eléctrica potenciada de móvel com cuba de 10 litros	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 10 + 10 litros	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Fritadeira eléctrica potenciada de móvel com cuba de 10 + 10 litros	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 18 litros	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 18 + 18 litros	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 30 litros	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8MP	Fritadeira eléctrica potenciada de móvel com cuba de 30 litros	mm 800x700x900h (1020)

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
E9F15-4M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 15 litros	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 18 litros	mm 400x900x900h (965)
E9F15-8M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 15 + 15 litros	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 18 + 18 litros	mm 800x900x900h (965)

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
SE9F18-4M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 18 litros	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-4MEL	Fritadeira eléctrica com cuba de 18 litros, móvel e com comandos electrónicos	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-8M	Fritadeira eléctrica de móvel com cuba de 18 + 18 litros	mm 800x900x900h (965)
SE9F18-8MEL	Fritadeira eléctrica com cuba de 18+ 18 litros, móvel e com comandos electrónicos	mm 800x900x900h (965)

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE LX900 TOP

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h total)
LXE9F22-4EL	Fritadeira eléctrica de bancada com cuba de 22 litros (suspensa)	mm 400x900x580h (600)

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE ELT — DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação
	kW	V	mm^2
ELT 4 B	1,8	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8 B-E	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8+8 B-E	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 B-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 B-E	2 x 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
ELT 16 B	7	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 B	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12 M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 M-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 M-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 M-E	2 x 9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 M	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE 600 — DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação
	kW	V	mm^2
E6F8-3B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6B	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6B	6 + 6	400-415 3 ~ 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-3BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F8-3M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6M	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-3MS	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-6M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE 700 — DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação
	kW	V	mm^2
E7F10-4B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8B	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8B	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8BP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2
E7F10-4M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4MS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8M	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-4M	13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-8M	13 + 13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8M	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8MP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE 900 — DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação
	kW	V	mm^2
E9F15-4M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F15-8M	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE S900 — DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação
	kW	V	mm^2
SE9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-4MEL	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8MEL	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE LX900 TOP — DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação
	kW	V	mm^2
LXE9F22-4EL	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE ELT — DESEMPENHOS

MODELOS	Capacidade do cesto	Produção máxima
	Kg	Kg/h
ELT 4 B	0,4	4
ELT 8 B-E	0,8	12
ELT 8+8 B-E	0,8 + 0,8	24
ELT 12 B	1,2	12
ELT 12+12 B	1,2 + 1,2	24
ELT 12 B-E	1,3	20
ELT 12+12 B-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 B-E	2	30
ELT 18+18 B-E	2 + 2	60
ELT 16 B	3,5	35
ELT 30 B	4	40
ELT 12 M	1,2	12
ELT 12+12 M	1,2 + 1,2	24
ELT 12 M-E	1,3	20
ELT 12+12 M-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 M-E	2	30
ELT 18+18 M-E	2 + 2	60
ELT 30 M	4	40

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE 600 — DESEMPENHOS

MODELOS	Capacidade do cesto	Produção máxima
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1,2	12
E6F8-6B	1,2 + 1,2	24
E6F10-3B	1,7	25
E6F10-6B	1,7 + 1,7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1,2	12
E6F8-6M	1,2 + 1,2	24
E6F10-3M	1,7	25
E6F10-6M	1,7 + 1,7	50
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6MS	2 + 2	60

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE 700 — DESEMPENHOS

MODELOS	Capacidade do cesto	Produção máxima
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1,7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1,7 + 1,7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F30-8B	2 + 2	60
E7F30-8BP	2,3 + 2,3	70
E7F10-4M	1,7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1,7 + 1,7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2,5	30
E7F18-8M	2,5 + 2,5	60
E7F30-8M	2 + 2	60
E7F30-8MP	2,3 + 2,3	70

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE 900 — DESEMPENHOS

MODELOS	Capacidade do cesto	Produção máxima
	Kg	Kg/h
E9F15-4M	2,4	24
E9F18-4M	2,6	32
E9F15-8M	2,4 + 2,4	48
E9F18-8M	2,6 + 2,6	64

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE S900 — DESEMPENHOS

MODELOS	Capacidade do cesto	Produção máxima
	Kg	Kg/h
SE9F18-4M	2,6	32
SE9F18-4MEL	2,6	32
SE9F18-8M	2,6 + 2,6	64
SE9F18-8MEL	2,6 + 2,6	64

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SÉRIE LX900 TOP — DESEMPENHOS

MODELOS	Capacidade do cesto	Produção máxima
	Kg	Kg/h
LXE9F22-4EL	4	70

TEMPOS DE FRITURA E TEMPERATURAS ACONSELHADAS

ALIMENTOS	TEMPO DE FRITURA	TEMPERATURA
	minutos	°C
PEIXE		
Camarões e lulas	2 - 5	180
Coxas de rã	1 - 3	180
Filetes de peixe panados com ovo	2 - 4	190
Filetes de solha	2 - 4	190
Trutas, croquetes de peixe	3 - 5	190
Dourada, pescada, tainha, salmonete	2 - 5	190
Fritura mista	2 - 5	190
CARNES		
Linguiças, carne picada	2 - 4	170 - 180
Pato, faisão (consoante o peso)	8 - 15	160 - 190
Miolos de vitela	2 - 3	170 - 180
Costeletas de vitela ou de porco	4 - 8	180 - 190
Escalopes de vitela panadas com ovo	1 - 3	190
Toucinho	1	180
Frango	10 - 15	160 - 180
Assado de vitela, porco, rosbife (de 1 a 2 Kg)	20 - 25	170
Escalopes à vienense	1 - 3	190
BATATAS		
Douradas em fatias	1 - 2	190
Douradas aos quartos	3 - 5	170 - 180
Croquetes	3 - 4	180
Palha	2 - 4	180
LEGUMES		
Fundos de alcachofras, beringela, couve-flor, funcho, aboborinha	2 - 4	190
DOCES		
Filhós de maçã, ananás, banana	2 - 4	180
Croquetes de arroz ou de sêmola	3 - 5	160 - 180
Filhós	2 - 4	180

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Robusta estrutura de aço, com 4 pés de altura regulável. Revestimento esterno de aço em cromo-níquel 18/10.

CUBA DE FRITURA

Cuba de fritura em aço inoxidável. A temperatura do óleo é regulada mediante um termostato de trabalho sensível.
Botões de comando ergonómicos construídos em material sintético.

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

O equipamento possui um termostato de segurança que intervém, desactivando os elementos de aquecimento, em caso de temperaturas excessivas causadas por um funcionamento irregular da fritadeira (exemplo, activação sem que a cuba esteja cheia de óleo).
Para repor em funcionamento o aparelho, carregue no interruptor isolador situado acima para desactivar a alimentação, deixe o aparelho arrefecer e prima a tecla (3) mostrada pelo adesivo "RESET" (vide fig. 1). De seguida, ligue o equipamento seguindo as instruções do parágrafo COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Antes de iniciar a colocação em funcionamento, remover a embalagem do aparelho.
Algumas peças são protegidas por uma película adesiva, que deve ser removida com atenção. Se restarem resíduos de cola, deverão ser removidos com substâncias adequadas; nunca usar substâncias abrasivas, consulte as instruções do parágrafo CONSERVAÇÃO DO APARELHO.

Local de instalação
Aconselha-se posicionar o aparelho num local bem ventilado, possivelmente sob um exaustor.
É possível montar o aparelho isolado ou colocá-lo ao lado de outros aparelhos. É preciso, de qualquer forma, manter uma distância mínima de 150 mm aos lados e 150 mm posteriormente se o aparelho for colocado próximo a paredes em material inflamável. Se não for possível respeitar estas distâncias, predispor medidas de segurança adequadas contra eventuais excessos térmicos, por exemplo revestindo as superfícies de instalação com cerâmica ou instalando protecções contra radiações.
Antes de efectuar a ligação, é necessário verificar na placas técnica do aparelho se este está preparado e ajustado ao tipo de alimentação eléctrica disponível.

Ventilação local
O local de instalação do aparelho deve contar com entradas de ar para garantir o seu correcto funcionamento e para a troca de ar no local. As entradas de ar devem ter dimensões adequadas, devem ser protegidas com grelhas e devem ser colocadas de forma que não possam ser obstruídas.

Cuidado - advertência
Não instalar o aparelho perto de outros aparelhos que alcancem temperaturas demasiado elevadas para não danificar os componentes eléctricos.

Disposições legais, regras técnicas e directivas
O construtor declara que os aparelhos estão em conformidade com as directivas CEE e exige que a instalação seja realizada de acordo com as normas em vigor.
Tendo em vista a montagem, observe as seguintes disposições:

- disposições CEI vigentes
- regulamentos prediais e disposições anti-incêndio locais
- normas de prevenção de acidentes vigentes
- disposições da companhia de fornecimento da energia eléctrica

INSTALAÇÃO

A montagem, a instalação e a manutenção devem ser realizadas por empresas autorizadas pela Companhia local.
O construtor declina toda e qualquer esponsabilidade em caso de mau funcionamento devido a uma instalação errada ou não conforme.

Procedimentos de instalação
Para o correcto nivelamento do aparelho, utilizar os pés de altura regulável.

Advertência!
Antes de realizar qualquer intervenção, desactivar a alimentação eléctrica geral.

Conforme disposições internacionais, ao realizar a ligação do aparelho deve ser predisposto na sua entrada um dispositivo que permita desligar o aparelho da rede de forma unipolar; este dispositivo deve ter uma abertura dos contactos de pelo menos 3mm.

Atenção!
O cabo de terra amarelo-verde nunca deve ser interrompido.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

1) Instalar, se não houver, um interruptor seccionador perto do aparelho com disjuntor magnetotérmico e bloqueio diferencial.
2) Conectar o interruptor seccionador com o painel de terminais como indicado na figura e nos esquemas eléctricos no final do manual.
3) O cabo de ligação escolhido deve ter características não inferiores ao tipo H07RN-F, com temperatura de uso de pelo menos 80 °C, e ter uma secção adequada ao aparelho (vide tabela de DADOS TÉCNICOS).

4) Passar o cabo através do guia do cabo e apertar o fixador do cabo, conectar os condutores nas posições correspondentes do painel de terminais e fixá-los. O condutor de terra amarelo-verde deve ser mais comprido que os outros de forma que, em caso de ruptura do fixador do cabo, solte-se após os cabos de tensão.

Ligação equipotencial

O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial. O terminal de ligação está posicionado nas proximidades imediatas da entrada do cabo de alimentação.
Está indicado pelo seguinte símbolo:



Importante: ensaio do aparelho

Antes da colocação em função do aparelho, deve ser realizado um exame da instalação para avaliar as condições operativas de cada componente e localizar eventuais anomalias. Durante esta fase, é importante respeitar rigorosamente todas as condições de segurança e higiene.
Para executar o exame, realizar os seguintes controlos:

1) certificar-se que a tensão de rede esteja de acordo com aquela do aparelho
2) utilizar o interruptor seccionador automático para verificar a ligação eléctrica
3) verificar o correcto funcionamento dos dispositivos de segurança

Depois de realizado o exame, se necessário, treinar oportunamente o utilizador para que obtenha os conhecimentos necessários para a colocação em função do aparelho em condições de segurança, como previsto pelas leis em vigor no país de uso.

Atenção!

O fabricante não é responsável e não indemniza em garantia danos provocados por instalações inadequadas e não em conformidade com as instruções.

INSTRUÇÕES DE USO

Uso previsto

Estes aparelhos destinam-se exclusivamente à fritura de alimentos e para o uso profissional. Qualquer outro emprego deve-se considerar impróprio.

Encha a cuba de óleo até um nível compreendido entre as marcas de mínimo e máximo indicadas dentro da cuba (vide fig. 2). **O nível do óleo nunca deve estar abaixo da marca de mínimo, pois há o perigo de incêndio.** Nas operações de esvaziamento do óleo, certifique-se de que este está frio e accione a alavanca de esvaziamento "L" (vide fig. 2).

Advertências

Desaconselha-se o uso de óleo velho, pois com o uso prolongado, reduz-se a temperatura de inflamabilidade e aumenta a tendência a ferver repentinamente.
Alimentos particularmente volumosos ou não escorridos podem provocar a fervura repentina do óleo.

Activação

A fritadeira é activada rodando o botão do termostato (4) da posição "O" (desligado) para a posição correspondente ao valor de temperatura desejada. O controlo é realizado por meio dos dois indicadores luminosos situadas no painel de comandos (vide fig. 1).
O indicador verde aceso (1) indica que a alimentação está ligada. O indicador cor-de-laranja (2) acende e apaga de modo intermitente durante o funcionamento normal, indicando quando as resistências estão a aquecer o óleo para o manter à temperatura definida.

Desactivação

Após o uso, para desligar a máquina, bastará rodar o termostato para a posição de desligado "O" tendo a precaução de remover a alimentação de entrada para o aparelho e de utilizar as tampas fornecidas com as fritadeiras para proteger e colocar o óleo em segurança dentro da cuba.

Série MEL

Clicar na tecla START/STOP para ligar ou desligar
A regulação da temperatura média do óleo pode ser feita em três fases:
"Pré-aquecimento" (melting): durante esta fase, as resistências funcionam de forma cíclica até alcançar uma temperatura preestabelecida. Este accionamento, sem aumentos bruscos de temperatura, facilita a dissolução da gordura usada para fritar.
"Conservação" (ou manutenção com temperatura reduzida): permite manter a temperatura do óleo com um valor constante, dessa forma é possível conservar o óleo dissolvido antes de fritar, evitando que a gordura forme-se novamente.
"Regulação principal": regulação da temperatura desejada mediante os dois botões UP/DOWN, a temperatura programada é alcançada de forma proporcional.

Atenção

O aparelho está equipado com um interruptor de segurança que desliga as resistências quando o grupo da cabeça, consoante os modelos, é rodado ou removido (vide parágrafo LIMPEZA DA CUBA).

Desempenhos

A tabela DESEMPENHOS contém as capacidades máximas e as produções máximas horárias dos vários modelos de fritadeiras. Para alguns conselhos sobre os tempos de fritura, consulte a tabela TEMPOS DE FRITURA E TEMPERATURAS ACONSELHADAS.

MANUTENÇÃO

As operações de manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado.

Antes de cada operação, desligue electricamente o aparelho.

Não é necessária nenhuma manutenção especial: é preciso somente verificar o estado dos condutores, dos comandos e das resistências eléctricas.
As peças eléctricas que podem ser substituídas são de fácil acesso na parte de trás da cabeça. Use somente peças sobresselentes originais. Se, por qualquer motivo, o cabo de alimentação tiver de ser substituído, adopte cabos do tipo H07 RN-F. (vide tabela DADOS TÉCNICOS).

CONSERVAÇÃO DO APARELHO

ATENÇÃO!

- **Antes da limpeza, desligar o aparelho e esperar até que esfrie.**
- **Em caso de aparelhos com alimentação eléctrica, desactivar a alimentação eléctrica mediante o interruptor seccionador.**

Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e uma sua longa duração.
As superfícies de aço devem ser limpas com detergente líquido para louça diluído com água muito quente, usando um pano macio; para sujidade mais resistente, usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; **não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico. O uso de ácidos pode comprometer a funcionalidade e a segurança do aparelho.**
Não usar escovas, lã de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas, que podem provocar manchas de ferrugem por contaminação. Pelo mesmo motivo, evitar o contacto com objectos de ferro.
Atenção a lãs ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar arranhadelas danosas.
Poeira metálica, limalha metálica, resíduos de trabalhos e material ferroso em geral, ao entrarem em contacto com as superfícies de aço inox, podem causar a formação de manchas de ferrugem.
Eventuais manchas de ferrugem superficiais, que podem estar presentes inclusive em aparelhos novos, poderão ser removidas com detergente diluído com água e uma esponja de tipo Scotch Brite.
Se a sujidade for relevante, não usar absolutamente lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por ex. esponja Scotchbrite).
Tampouco utilizar substâncias para a limpeza de prata e prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo, da lavagem dos pavimentos. **Não dirigir jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo.**
Após a limpeza, enxaguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano.

LIMPEZA DA CUBA

Todas as operações seguintes devem ser realizadas com o equipamento desligado, arrefecido e com a electricidade da rede desligada.

Modelos série ELT
Remova o grupo da cabeça porta-resistências desaparafusando o parafuso “V” (vide fig. 2) e esvazie a cuba, movendo a alavanca “L” , fazendo filtrar o óleo com o respectivo filtro.
Alguns modelos de fritadeiras estão equipados com cuba amovível; para esvaziar o óleo, remova a cuba a frio e, depois, faça as operações de limpeza da cuba, de filtração ou substituição do óleo usado.
Uma vez realizadas todas as operações de limpeza, consulte sempre o parágrafo CONSERVAÇÃO DO APARELHO, reponha o grupo da cabeça no respectivo alojamento e fixe-o com cuidado.

Outros modelos
Para uma limpeza mais cuidada e fácil, o grupo de resistências pode ser erguido.
Esvazie a cuba, movendo a alavanca “L” e filtrando o óleo com o respectivo filtro.
Erga manualmente o grupo de resistências até bloqueá-lo na posição levantada.
Executadas todas as operações de limpeza, como descrito no parágrafo CONSERVAÇÃO DO APARELHO, reponha o grupo das resistências.
Nos modelos série 600 e 700, para desbloquear o grupo de resistências, é necessário mover o botão posicionado à esquerda do bloco de resistências (vide fig. 3).

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

Se for preciso manter o aparelho desactivado por um longo período de tempo, agir da seguinte forma:

1) mediante o interruptor seccionador do aparelho, cortar a ligação com a linha eléctrica principal
2) limpar cuidadosamente o aparelho e as áreas ao seu redor
3) aplicar sobre as superfícies de aço inox uma camada de óleo alimentar
4) realizar todas as operações de manutenção
5) cobrir o aparelho com um invólucro e deixar algumas aberturas para a circulação do ar
6) utilize ambientes secos com temperaturas compreendidas entre –5 e +40°C.

COMPORTAMENTO EM CASO DE AVARIA

Em caso de avaria, desligue imediatamente o aparelho da rede eléctrica e chame o Serviço de Assistência.

ATENÇÃO!
Caso seja necessário montar a fritadeira num meio de transporte, esvazie sempre a cuba antes de mover o veículo.

Por causa das oscilações, a cuba pode danificar-se e o óleo também pode sair da cuba.



INFORMAÇÕES PARA OS UTILIZADORES

Conforme as Directrizes 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos e à eliminação de resíduos.

O símbolo lixo riscado, apresentado no aparelho ou na sua embalagem, indica que o produto, ao término da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos.

O recolhimento selectivo deste aparelho, ao término de sua vida útil, é organizado e realizado pelo fabricante. O usuário que desejar eliminar este aparelho deverá, portanto, contactar o fabricante e seguir o sistema adoptado para permitir o recolhimento selectivo do aparelho não mais utilizado. O recolhimento selectivo adequado e o envio sucessivo do aparelho para a reciclagem, o tratamento e a eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o ambiente e para a saúde e facilita a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o aparelho.

A eliminação abusiva do produto pelo utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pelas normas em vigor.

Χαρακτηριστικά των συσκευών

Η πινακίδα μητρώου βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής και περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα στοιχεία σύνδεσης.

MOD.		N°:	
Σ Qn			
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2

Οι συσκευές είναι σύμφωνες με τις Ευρωπαϊκές οδηγίες:

73/23 ΕΟΚ Ηλεκτρολογικό υλικό

89/336 ΕΟΚ Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα

93/68 Κανονισμούς μηχανών

98/37 Κανονισμούς μηχανών και άλλους ειδικούς κανονισμούς αναφοράς.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ ELT

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
ELT 4 B	Ηλεκτρική φριτέζα επιτραπέζια με δοχείο 4 λίτρων	mm 195x400x160h (300)
ELT 8 B-E	Ηλεκτρική φριτέζα επιτραπέζια με δοχείο 8 λίτρων	mm 310x400x205h (345)
ELT 8+8 B-E	Ηλεκτρική φριτέζα επιτραπέζια με δοχείο 8 + 8 λίτρων	mm 605x400x205h (345)
ELT 12 B	Ηλεκτρική φριτέζα επιτραπέζια με δοχείο 12 λίτρων	mm 310x530x310h (450)
ELT 12 B-E	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη επιτραπέζια με δοχείο 12 λίτρων	mm 310x530x310h (450)
ELT 12+12 B	Ηλεκτρική φριτέζα επιτραπέζια με δοχείο 12 + 12 λίτρων	mm 615x530x310h (450)
ELT 12+12 B-E	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη επιτραπέζια με δοχείο 12 + 12 λίτρων	mm 615x530x310h (450)
ELT 18 B-E	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη επιτραπέζια με δοχείο 18 λίτρων	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18 B-E	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη επιτραπέζια με δοχείο 18 + 18 λίτρων	mm 750x530x310h (450)
ELT 16 B	Ηλεκτρική φριτέζα επιτραπέζια με δοχείο 16 λίτρων	mm 615x530x310h (450)
ELT 30 B	Ηλεκτρική φριτέζα επιτραπέζια με δοχείο 30 λίτρων	mm 615x530x310h (450)
ELT 12 M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 12 λίτρων και έπιπλο	mm 310x530x850h (990)
ELT 12 M-E	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη, με δοχείο 12 λίτρων και έπιπλο	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12 M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 12 + 12 λίτρων και έπιπλο	mm 615x530x850h (990)
ELT 12+12 M-E	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη, με δοχείο 12 + 12 λίτρων και έπιπλο	mm 615x530x850h (990)
ELT 18 M-E	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη, με δοχείο 18 λίτρων και έπιπλο	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18 M-E	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη, με δοχείο 18 + 18 λίτρων και έπιπλο	mm 750x530x850h (990)
ELT 30 M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 30 λίτρων και έπιπλο	mm 615x530x850h (990)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 600

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
E6F8-3B	Ηλεκτρική φριτέζα επιτραπέζια με δοχείο 10 λίτρων	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	Ηλεκτρική φριτέζα επιτραπέζια με δοχείο 8 + 8 λίτρων	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3B	Ηλεκτρική φριτέζα επιτραπέζια με δοχείο 10 λίτρων	mm 300x600x290h (410)
E6F10-3BS	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη επιτραπέζια με δοχείο 10 λίτρων	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Ηλεκτρική φριτέζα επιτραπέζια με δοχείο 10 + 10 λίτρων	mm 600x600x290h (410)
E6F10-6BS	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη επιτραπέζια με δοχείο 10 + 10 λίτρων	mm 600x600x290h (410)
E6F8-3M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 8 λίτρων και έπιπλο	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 8 + 8 λίτρων και έπιπλο	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-3M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 10 λίτρων και έπιπλο	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη, με δοχείο 10 λίτρων και έπιπλο	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 10 + 10 λίτρων και έπιπλο	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη, με δοχείο 10 + 10 λίτρων και έπιπλο	mm 600x600x900h (1020)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
E7F10-4B	Ηλεκτρική φριτέζα επιτραπέζια με δοχείο 10 λίτρων	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη επιτραπέζια με δοχείο 10 λίτρων	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Ηλεκτρική φριτέζα επιτραπέζια με δοχείο 10 + 10 λίτρων	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη επιτραπέζια με δοχείο 10 + 10 λίτρων	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8B	Ηλεκτρική φριτέζα επιτραπέζια με δοχείο 30 λίτρων	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8BP	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη επιτραπέζια με δοχείο 30 λίτρων	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 10 λίτρων και έπιπλο	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη, με δοχείο 10 λίτρων και έπιπλο	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 10 + 10 λίτρων και έπιπλο	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη, με δοχείο 10 + 10 λίτρων και έπιπλο	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 18 λίτρων και έπιπλο	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 18 + 18 λίτρων και έπιπλο	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 30 λίτρων και έπιπλο	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8MP	Ηλεκτρική φριτέζα ενισχυμένη, με δοχείο 30 λίτρων και έπιπλο	mm 800x700x900h (1020)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
E9F15-4M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 15 λίτρων και έπιπλο	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 18 λίτρων και έπιπλο	mm 400x900x900h (965)
E9F15-8M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 15 + 15 λίτρων και έπιπλο	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 18 + 18 λίτρων και έπιπλο	mm 800x900x900h (965)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
SE9F18-4M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 18 λίτρων και έπιπλο	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-4MEL	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 18 λίτρων, έπιπλο και ηλεκτρονικό χειρισμό	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-8M	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 18 + 18 λίτρων και έπιπλο	mm 800x900x900h (965)
SE9F18-8MEL	Ηλεκτρική φριτέζα με δοχείο 18 + 18 λίτρων, έπιπλο και ηλεκτρονικό χειρισμό	mm 800x900x900h (965)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
LXE9F22-4EL	Ηλεκτρική φριτέζα επιτραπέζια με δοχείο 22 λίτρων (αναρτώμενη)	mm 400x900x580h (600)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ ELT — ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστικη ισχυς	Ονομαστικη ταση	Καλωδιο συνδεσης
	kW	V	mm^2
ELT 4 B	1,8	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8 B-E	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8+8 B-E	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 B-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 B-E	2 x 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
ELT 16 B	7	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 B	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12 M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 M-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 M-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 M-E	2 x 9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 M	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 600 — ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστικη ισχυς	Ονομαστικη ταση	Καλωδιο συνδεσης
	kW	V	mm^2
E6F8-3B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6B	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6B	6 + 6	400-415 3 ~ 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-3BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F8-3M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6M	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-3MS	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-6M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 700 — ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστικη ισχυς	Ονομαστικη ταση	Καλωδιο συνδεσης
	kW	V	mm^2
E7F10-4B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8B	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8B	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8BP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2
E7F10-4M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4MS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8M	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-4M	13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-8M	13 + 13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8M	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8MP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 900 — ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστικη ισχυς	Ονομαστικη ταση	Καλωδιο συνδεσης
	kW	V	mm^2
E9F15-4M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F15-8M	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S900 — ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστικη ισχυς	Ονομαστικη ταση	Καλωδιο συνδεσης
	kW	V	mm^2
SE9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-4MEL	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8MEL	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP — ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστικη ισχυς	Ονομαστικη ταση	Καλωδιο συνδεσης
	kW	V	mm^2
LXE9F22-4EL	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ ELT — ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ

ΜΟΝΤΈΛΑ	Ικανότητα καλαθιού	Μέγιστη απόδοση
	Kg	Kg/h
ELT 4 B	0,4	4
ELT 8 B-E	0,8	12
ELT 8+8 B-E	0,8 + 0,8	24
ELT 12 B	1,2	12
ELT 12+12 B	1,2 + 1,2	24
ELT 12 B-E	1,3	20
ELT 12+12 B-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 B-E	2	30
ELT 18+18 B-E	2 + 2	60
ELT 16 B	3,5	35
ELT 30 B	4	40
ELT 12 M	1,2	12
ELT 12+12 M	1,2 + 1,2	24
ELT 12 M-E	1,3	20
ELT 12+12 M-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 M-E	2	30
ELT 18+18 M-E	2 + 2	60
ELT 30 M	4	40

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 600 — ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ

ΜΟΝΤΈΛΑ	Ικανότητα καλαθιού	Μέγιστη απόδοση
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1,2	12
E6F8-6B	1,2 + 1,2	24
E6F10-3B	1,7	25
E6F10-6B	1,7 + 1,7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1,2	12
E6F8-6M	1,2 + 1,2	24
E6F10-3M	1,7	25
E6F10-6M	1,7 + 1,7	50
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6MS	2 + 2	60

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 700 — ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ

ΜΟΝΤΈΛΑ	Ικανότητα καλαθιού	Μέγιστη απόδοση
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1,7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1,7 + 1,7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F30-8B	2 + 2	60
E7F30-8BP	2,3 + 2,3	70
E7F10-4M	1,7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1,7 + 1,7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2,5	30
E7F18-8M	2,5 + 2,5	60
E7F30-8M	2 + 2	60
E7F30-8MP	2,3 + 2,3	70

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ 900 — ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ

ΜΟΝΤΈΛΑ	Ικανότητα καλαθιού	Μέγιστη απόδοση
	Kg	Kg/h
E9F15-4M	2,4	24
E9F18-4M	2,6	32
E9F15-8M	2,4 + 2,4	48
E9F18-8M	2,6 + 2,6	64

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ S900 — ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ

ΜΟΝΤΈΛΑ	Ικανότητα καλαθιού	Μέγιστη απόδοση
	Kg	Kg/h
SE9F18-4M	2,6	32
SE9F18-4MEL	2,6	32
SE9F18-8M	2,6 + 2,6	64
SE9F18-8MEL	2,6 + 2,6	64

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΣΕΙΡΑΣ LX900 TOP — ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ

ΜΟΝΤΈΛΑ	Ικανότητα καλαθιού	Μέγιστη απόδοση
	Kg	Kg/h
LXE9F22-4EL	4	70

ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΜΕΝΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ

ΤΡΟΦΕΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΊΑ
	λεπτά	°C
ΨΑΡΙ		
Καραβίδες και καλαμαράκια	2 - 5	180
Μπούτια βάτραχο	1 - 3	180
Φιλέτο ψαριού, πανέ με αυγό	2 - 4	190
Φιλέτο γλώσσας	2 - 4	190
Πέστροφα, ψαρομπουκιές	3 - 5	190
Τσιπούρα, μουρούνα, κέφαλος, μπαρμπούνι	2 - 5	190
Ανάμεικτα από ψάρια	2 - 5	190
ΚΡΕΑΤΙΚΑ		
Λουκάνικα, κιμά κρέας	2 - 4	170 - 180
Αγριόπαπια, Φασιανός (ανάλογα με το βάρος)	8 - 15	160 - 190
Μυαλά από μοσχάρι	2 - 3	170 - 180
Κοτολέτα από μοσχάρι ή χοιρινή	4 - 8	180 - 190
Εσκαλόπ από μοσχάρι, πανέ με αυγό	1 - 3	190
Λαρδί	1	180
Κοτόπουλα	10 - 15	160 - 180
Ψητό από μοσχάρι, χοιρινό, roastbeef 1 με 2 Kg)	20 - 25	170
Wiener Schnitzel	1 - 3	190
ΠΑΤΑΤΕΣ		
Επιχρύσωση σε φέτες	1 - 2	190
Επιχρύσωση σε λωρίδες	3 - 5	170 - 180
Πατατοκεφτέδες	3 - 4	180
Pailles	2 - 4	180
ΛΑΧΑΝΙΚΑ		
Αγκινάρες, Μελιτζάνες, κουνουπίδι, φινόκιο, κολοκυθάκια	2 - 4	190
ΓΛΥΚΑ		
Τηγανίτες μήλου, ανανά, μπανάνας	2 - 4	180
Κεφτέδες από ρύζι ή πίτουρο	3 - 5	160 - 180
Τηγανίτες	2 - 4	180

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Ανθεκτική κατασκευή από ατσάλι, με 4 ποδαράκια με ρυθμιζόμενο ύψος. Εξωτερική επένδυση από ατσάλι χρωμίου-νικελίου 18/10.

ΔΟΧΕΊΟ ΨΗΣΊΜΑΤΟΣ

Δοχείο ψησίματος από ανοξείδωτο χάλυβα, η θερμοκρασία του λαδιού ρυθμίζεται με ένα ευαίσθητο θερμοστάτη εργασίας.
Εργονομικά κουμπιά χειρισμού από συνθετικό υλικό.

ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Ο εξοπλισμός διαθέτει ένα θερμοστάτη ασφαλείας που επεμβαίνει, απενεργοποιώντας τα θερμαντικά στοιχεία, σε περίπτωση υπερθέρμανσης που οφείλεται σε ανώμαλη λειτουργία της φριτέζας (π.χ. ενεργοποίηση χωρίς προσθήκη λαδιού στο δοχείο). Στη συνέχεια, πριν ξαναβάλετε σε λειτουργία τη συσκευή επεμβαίνετε στον διακόπτη αποζεύξεως που βρίσκεται στο αρχικό σημείο της ηλεκτρικής εγκατάστασης για να διακόπτεται η τροφοδοσία. Αφήστε την συσκευή να κρυώσει και πατήστε το πλήκτρο (3) με το αυτοκόλλητο "RESET". (βλ. εικ.). Μετά για να βάλετε σε λειτουργία την συσκευή, ακολουθείστε τις οδηγίες που αναφέρονται στην παράγραφο ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πριν την τοποθέτηση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
Μερικά μέρη προστατεύονται με αυτοκόλλητη ταινία η οποία πρέπει να αφαιρεθεί με προσοχή. Για να αφαιρέσετε όλα τα ενδεχόμενα υπόλοιπα της κόλλας, καθαρίστε με κατάλληλα υλικά; mην χρησιμοποιήσετε για κανένα λόγο καυστικά προϊόντα, συμβουλευτείτε τις οδηγίες χρήσης που αναφέρονται στην παράγραφο ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.

Χώρος εγκατάστασης
Συνιστάται να τοποθετήσετε τη συσκευή σε ένα χώρο με καλό αερισμό, εάν είναι δυνατόν κάτω από έναν απορροφητήρα. Μπορείτε να τοποθετήσετε τη συσκευή μεμονωμένα ή δίπλα σε άλλες συσκευές. Σε κάθε περίπτωση πρέπει να διατηρήσετε μια ελάχιστη απόσταση των 150 mm για τις πλαϊνές πλευρές και των 150 mm για την πίσω πλευρά σε περίπτωση που η συσκευή βρίσκεται κοντά σε τοίχους από εύφλεκτο υλικό. Εάν δεν είναι δυνατή η τήρηση των παραπάνω αποστάσεων, προβλέψτε κατάλληλα μέτρα ασφαλείας για ενδεχόμενες ακραίες θερμοκρασίες, για παράδειγμα επενδύοντας τις επιφάνειες εγκατάστασης με πλακάκια, ή τοποθετώντας προστασίες κατά της ακτινοβολίας.
Πριν να κάνετε τη σύνδεση, χρειάζεται να ελέγξετε επάνω στην τεχνική πινακίδα της συσκευής εάν είναι διευθετημένη και κατάλληλη για την διαθέσιμη ηλεκτρική τροφοδοσία.

Εξαερισμός του χώρου
Στον χώρο όπου εγκαθίσταται η συσκευή πρέπει να προβλέπονται οπές αναρρόφησης αέρος ούτως ώστε να εξασφαλίσετε την σωστή λειτουργία της συσκευής και την ανανέωση του αέρα μέσα στον χώρο Οι οπές αναρρόφησης αέρος πρέπει να έχουν τις κατάλληλες διαστάσεις και να προστατεύονται από πλέγμα.

Προσοχή - Προειδοποίηση
Μην τοποθετήστε την συσκευή κοντά σε άλλες που φτάνουν σε υψηλές θερμοκρασίες για να μην προκαλέσετε ζημιές στα ηλεκτρικά μέρη.

Νομοθετικές διατάξεις, τεχνικοί κανονισμοί και οδηγίες
Ο κατασκευαστής δηλώνει ότι οι συσκευές είναι σύμφωνες με τις οδηγίες ΕΟΚ και ότι η εγκατάσταση πρέπει να γίνει τηρώντας τους ισχύοντες κανονισμούς. Με σκοπό την συναρμολόγηση τηρήστε τις ακόλουθες διατάξεις:

- ισχύουσες διατάξεις CEI (Ιταλική Ηλεκτροτεχνική Επιτροπή)
- τους οικοδομικούς κανονισμούς και τις τοπικές διατάξεις πυρασφάλειας
- τους ισχύοντες κανονισμούς πρόληψης ατυχημάτων
- διατάξεις της δημόσιας υπηρεσίας για την παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η συναρμολόγηση, η εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να γίνουν από εγκεκριμένες από τις τοπικές υπηρεσίες εταιρίες.
Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση κακής λειτουργίας από μη σωστή ή μη σύμφωνη με τους κανονισμούς εγκατάσταση.

Διαδικασίες εγκατάστασης
Για τη σωστή οριζοντίωση της συσκευής, επεμβαίνετε στα ποδαράκια που ρυθμίζονται σε ύψος.

Προειδοποίηση!
Πριν προχωρήστε σε οποιαδήποτε ενέργεια στην συσκευή, απενεργοποιήσετε το γενικό διακόπτη τροφοδοσίας.

Σύμφωνα με τις διεθνείς διατάξεις, κατά την σύνδεση της συσκευής, στο αρχικό σημείο της εγκατάστασης πρέπει να υπάρχει η διάταξη που επιτρέπει την πολυπολική αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο τροφοδοσίας που να παρουσιάζει μια απόσταση επαφών τουλάχιστον 3 mm.

Προσοχή!
Το καλώδιο γείωσης κίτρινο-πράσινο δεν πρέπει να διακόπτεται ποτέ.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

1) Προβλέψτε την ύπαρξη ενός διακόπτη αποζεύξεως κοντά στην συσκευή με μαγνητοθερμικό διακόπτη και διαφορικό.

2) Συνδέστε τον διακόπτη αποζεύξεως με την κλεμοσειρά ακολουθώντας τις οδηγίες που αναφέρονται στην εικόνα και στα ηλεκτρικά σχέδια στο τέλος του εγχειριδίου.
3) Το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να έχει χαρακτηριστικά όχι λιγότερες από τον τύπο H07RN-F με θερμοκρασία λειτουργίας τουλάχιστον 80 °C και κατάλληλη προς την συσκευή διατομή (βλ. πίνακα τεχνικών χαρακτηριστικών.
4) Περάστε το καλώδιο μέσω του οδηγού και σφίξτε το στοπ, συνδέστε στην κλεμοσειρά τα καλώδια στην κατάλληλη θέση και στερεώστε τα. Το καλώδιο γείωσης κίτρινο-πράσινο πρέπει να είναι μακρύτερο από τα άλλα έτσι ώστε να αποσυνδεθεί μετά από τα καλώδια τάσης σε περίπτωση να σπάσει το στοπ.

Ισοδυναμικό

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με ισοδυναμικό σύστημα. Ο ακροδέκτης σύνδεσης βρίσκεται αμέσως κοντά στην είσοδο του καλωδίου τροφοδοσίας.
Διακρίνεται από το ακόλουθο σύμβολο:



Σημαντικό : δοκιμαστικός έλεγχος συσκευής

Πριν τη θέση σε λειτουργία, προχωρήστε σε ένα δοκιμαστικό έλεγχο όλης της εγκατάστασης για να βεβαιωθείτε για τις λειτουργικές συνθήκες των επιμέρους στοιχείων και για τον εντοπισμό ενδεχόμενων ανωμαλιών. Σε αυτή τη φάση είναι σημαντικό να τηρούνται πιστά όλες οι προδιαγραφές ασφαλείας και υγιεινής.
Για τον δοκιμαστικό έλεγχο, βεβαιωθείτε για τα ακόλουθα:

1) Ελέγξτε εάν η τάση είναι σύμφωνη με αυτή της συσκευής.
2) Επεμβαίνετε στον διακόπτη αποζεύξεως για την επαλήθευση της ηλεκτρικής σύνδεσης.
3) Ελέγξτε την σωστή λειτουργία των διατάξεων ασφαλείας.

Μετά το δοκιμαστικό έλεγχο, είναι απαραίτητο να εκπαιδεύστε κατάλληλα τον χρήστη ούτως ώστε να αποκτήσει τις απαραίτητες γνώσεις για την θέση σε λειτουργία της συσκευής υπό συνθήκες ασφαλείας κατά τα προβλεπόμενα από την τοπική ισχύουσα νομοθεσία.

Προσοχή!

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνες και δεν καλύπτει με εγγύηση ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλες ή μη σύμφωνες με τις οδηγίες εγκαταστάσεις.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Προβλεπόμενη χρήση

Οι παρούσες συσκευές προορίζονται στην αποκλειστική λειτουργία ως φριτέζες τροφών και είναι για επαγγελματική χρήση. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη.

Γεμίστε το δοχείο με λάδι μέχρι ένα ενδιάμεσο σημείο μεταξύ των ενδείξεων του ελάχιστου και του μέγιστου που υπάρχουνε στο ίδιο το δοχείο (βλ. εικ. 2).
Η στάθμη του λαδιού δεν πρέπει να βρίσκεται ποτέ κάτω από την ένδειξη του ελάχιστου, εφόσον υπάρχει το κίνδυνο πυρκαγιάς. Όταν αδειάζετε το δοχείο από το λάδι, βεβαιωθείτε ότι είναι κρύο και μετακινήστε το ειδικό μοχλό για το άδειασμα “L” (βλ. εικ. 2).

Προειδοποίηση

Σας συμβουλεύουμε να μην χρησιμοποιείτε παλιό λάδι, διότι η προεκτεταμένη χρήση χαμηλώνει το σημείο ανάφλεξης και αυξάνει τη δυνατότητα απότομου βράσιμου.
Τροφές ειδικά μεγάλα σε διάσταση ή μη στραγγισμένα ενδέχεται να προκαλέσουν το απότομο βράσιμο του λαδιού.

Ενεργοποίηση

Η ενεργοποίηση της φριτέζας γίνεται με την περιστροφή του κουμπιού θερμοστάτη (4) από τη θέση “O” (απενεργοποίηση) στην θέση που αντιστοιχεί με την επιθυμητή θερμοκρασία.
Ο έλεγχος γίνεται μέσω των δυο φωτεινών ενδείξεων που βρίσκονται στο πίνακα εντολών (βλ. εικ. 1).
Η αναμμένη φωτεινή ένδειξη με χρώμα πράσινο (1) δείχνει ότι είναι συνδεδεμένη η ηλεκτρική τροφοδοσία.
Η φωτεινή ένδειξη με χρώμα πορτοκαλί (2) κατά την κανονική λειτουργία ανάβει και σβήνει διαδοχικά και δείχνει έτσι ότι οι αντιστάσεις ζεσταίνουν το λάδι για να τηρηθεί στην προκαθορισμένη θερμοκρασία.

Απενεργοποίηση

Μετά την χρήση, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή αρκεί να περιστρέψετε το θερμοστάτη μέχρι την θέση της απενεργοποίησης “O”. Σας προειδοποιούμε ότι είναι πάντα καλό να αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή και να χρησιμοποιήστε το καπάκι που παρέχεται με την φριτέζα για να προστατέψετε και να σιγουρεύετε το λάδι που είναι μέσα στο δοχείο.

Σειρά MEL

Πατήστε το κουμπί START/STOP για την ανάφλεξη ή την απενεργοποίηση.
Η ρύθμιση της μέσης θερμοκρασίας του λαδιού μπορεί να γίνει με τρεις μεθόδους:
“Προθέρμανση” (melting): σε αυτή τη φάση οι καυστήρες και οι αντιστάσεις ενεργοποιούνται κυκλικά μέχρι να φτάσουν στην προκαθορισμένη θερμοκρασία. Αυτή η επιλογή χωρίς απότομη αύξηση της θερμοκρασίας διευκολύνει την τήξη του ειδικού λίπους για τηγάνισμα.
“ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ” (κράτηση της μειωμένης θερμοκρασίας): Επιτρέπει την διατήρηση της θερμοκρασίας του λαδιού σε μια σταθερή τιμή, και έτσι, πριν το τηγάνισμα, μπορείτε να διατηρήσετε λειωμένο το λίπος χωρίς να στερεοποιηθεί και πάλι.
“Κύρια ρύθμιση”: ρύθμιση της επιθυμητής θερμοκρασίας με τα δυο κουμπιά UP/DOWN: η θερμοκρασία φτάνει αναλογικά στην προκαθορισμένη τιμή.

Προσοχή

Η συσκευή διαθέτει ένα διακόπτη ασφαλείας που αποσυνδέει τις αντιστάσεις όταν η μονάδα κεφαλής, ανάλογα με τα μοντέλα, περιστρέφεται ή αφαιρείται (βλ. παράγραφο

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ).

Αποδόσεις
Στον πίνακα ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ αναφέρονται οι μέγιστες ικανότητες και οι μέγιστες ωριαίες αποδόσεις των διαφόρων μοντέλων φριτέζας.
Για συμβουλές σχετικά με τους χρόνους ψησίματος, κάντε αναφορά στον πινάκα ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΜΕΝΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Οι εργασίες συντήρησης πρέπει να γίνουν από εξειδικευμένο προσωπικό.

Πριν οποιαδήποτε ενέργεια αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Δεν απαιτείται καμιά ειδική συντήρηση: πρέπει μόνο να ελέγξετε την κατάσταση των αγωγών, των κουμπιών και των ηλεκτρικών αντιστάσεων. Τα ηλεκτρικά μέρη που χρειάζονται αντικατάσταση είναι εύκολα προσβάσιμα από το πίσω μέρος της κεφαλής. Χρησιμοποιήστε μόνο γνήσια ανταλλακτικά. Εάν για κάποιο λόγο πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας χρησιμοποιήστε καλώδια του τύπου H07 RN-F. (βλ. πίνακα ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ).

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!
- **Πριν καθαρίσετε την συσκευή, σβήστε την και αφήστε την να κρυώσει.**
- **Εάν η συσκευή τροφοδοτείται ηλεκτρικά, επεμβαίνετε στον διακόπτη αποζεύξεως για την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής τροφοδοσίας.**

Ο προσεχτικός καθημερινός καθαρισμός της συσκευής εγγυάται για την τέλεια και μακρά λειτουργία της.
Οι ατσάλινες επιφάνειες καθαρίζονται με υγρό απορρυπαντικό για πιάτα και καυτό νερό με μαλακό πανί. Για επίμονη βρωμιά χρησιμοποιήστε αιθυλική αλκοόλη, ακετόνη ή κάποιο άλλο μη αλογονωμένο διαλυτικό. **Μην χρησιμοποιήστε λειαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλώριο, υδροχλωρικό οξύ (σπίρτο του άλατος) ή θειικό οξύ. Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.** Μην χρησιμοποιήστε βούρτσες, σύρμα καθαρισμού ή δίσκους λείανσης που κατασκευάζονται με άλλα μέταλλα ή κράματα που μπορούν να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς για αντίδραση. Για τον ίδιο λόγο αποφύγετε την επαφή με υλικά από σίδερο. Προσοχή σε σύρματα ή βούρτσες από ατσάλι, τα οποία παρόλο που δεν προκαλούν χημική αντίδραση, μπορούν όμως να δημιουργήσουν επικίνδυνες γρατσουνιές. Σκόνη μετάλλου, ρινίσματα μετάλλου που απομένουν από εργασίες και γενικά σιδηρούχα υλικά, εάν βρίσκονται σε επαφή με τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα, μπορούν να προκαλέσουν λεκέδες από σκουριά.
Πιθανοί λεκέδες από επιφανειακή σκουριά, που μπορούν να βρεθούν και σε καινούριες συσκευές, αφαιρούνται με απορρυπαντικό και νερό πάνω σε ένα σφουγγάρι τύπου scotch brite.
Εάν η βρωμιά είναι επίμονη, μην χρησιμοποιήστε, σε καμιά περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο. Σας συμβουλεύουμε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite).
Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλώριο ή υδροχλωρικό οξύ κατά το σφουγγάρισμα δαπέδων. **Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή: μπορεί να προκαλέσει ζημιές**. Μετά τον καθαρισμό, ξεβγάλετε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα πανί.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ

Όλες οι ενέργειες πρέπει να γίνουν με την συσκευή απενεργοποιημένη, κρύα και αποσυνδεδεμένη από την ηλεκτρική παροχή.

Μοντέλα σειράς ELT
Αφαιρέστε τη μονάδα κεφαλής με τις αντιστάσεις ξεβιδώνοντας την βίδα "V" (βλ. εικ. 2) και αδειάστε το δοχείο ανοίγοντας το μοχλό "L" και φιλτράροντας το λάδι με κάποιο κατάλληλο φίλτρο. Μερικά μοντέλα φριτέζας παρέχουν αφαιρούμενο δοχείο. Για να αδειάστε το λάδι, αφαιρέστε το δοχείο όταν είναι κρύο και προχωρήστε στον καθαρισμό του δοχείου, το φιλτράρισμα ή την αντικατάσταση του παλιού λαδιού. Στο τέλος όλων των ενεργειών καθαρισμού, και πάντα με αναφορά στην παράγραφο ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ, τοποθετήστε ξανά στη θέση της τη μονάδα κεφαλής και στερεώστε την προσεκτικά.

Άλλα μοντέλα
Για ένα πιο λεπτομερές και εύκολο καθάρισμα, μπορείτε να σηκώσετε τη μονάδα με τις αντιστάσεις.
Αδειάστε το δοχείο, ανοίγοντας το μοχλό "L" και φιλτράροντας το λάδι με το κατάλληλο φίλτρο.
Επεμβαίνετε με το χέρι στη μονάδα με τις αντιστάσεις μέχρι να την στερεώσετε σε υψωμένη θέση.
Εκτελέστε όλες τις ενέργειες καθαρισμού έτσι όπως περιγράφονται στην παράγραφο ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ και τοποθετήστε ξανά στη θέση της τη μονάδα με τις αντιστάσεις. Στα μοντέλα σειρών 600 και 700, για να ελευθερώστε τη μονάδα με τις αντιστάσεις, πρέπει να επεμβαίνετε στο κουμπί που βρίσκεται αριστερά από τη μονάδα αντιστάσεων (βλ. εικ. 3).

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣ

Εάν η συσκευή πρέπει να μείνει αχρησιμοποίητη για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, πρέπει να κάνετε τα εξής:

1) Επεμβαίνοντας στον διακόπτη αποζεύξεως της συσκευής, αποσυνδέστε την συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική τροφοδοσία.
2) Καθαρίστε λεπτομερώς τη συσκευή και όλες τις κοντινές επιφάνειες.
3) Απλώστε μια λεπτή στρώση λαδιού μαγειρικής πάνω στις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα.

4) Εκτελέστε όλες τις ενέργειες συντήρησης.
5) Καλύψτε την συσκευή με κάποιο κάλυμμα αφήνοντας μερικά ανοίγματα για την κυκλοφορία του αέρα.
6) Αποθηκεύστε σε χώρους χωρίς υγρασία με θερμοκρασία μεταξύ –5 και +40°C.

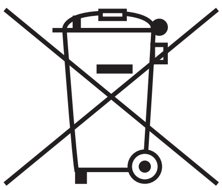
ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΗΣ

Σε περίπτωση βλάβης αποσυνδέστε αμέσως την συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία και καλέστε την Τεχνική Υποστήριξη.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Σε περίπτωση που θα χρειαστεί να μεταφέρετε την φριτέζα, αδειάστε πάντα το δοχείο πριν ξεκινήστε με το όχημα μεταφοράς.

Από τις ταλαντώσεις το δοχείο μπορεί να υποστεί ζημιά και το λάδι μπορεί να χυθεί.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ

Σε εφαρμογή των Οδηγιών 2002/95/ΕΚ, 2002/96/ΕΚ και 2003/108/ΕΚ, σχετικά με τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, καθώς και στην διάθεση καταλοίπων.

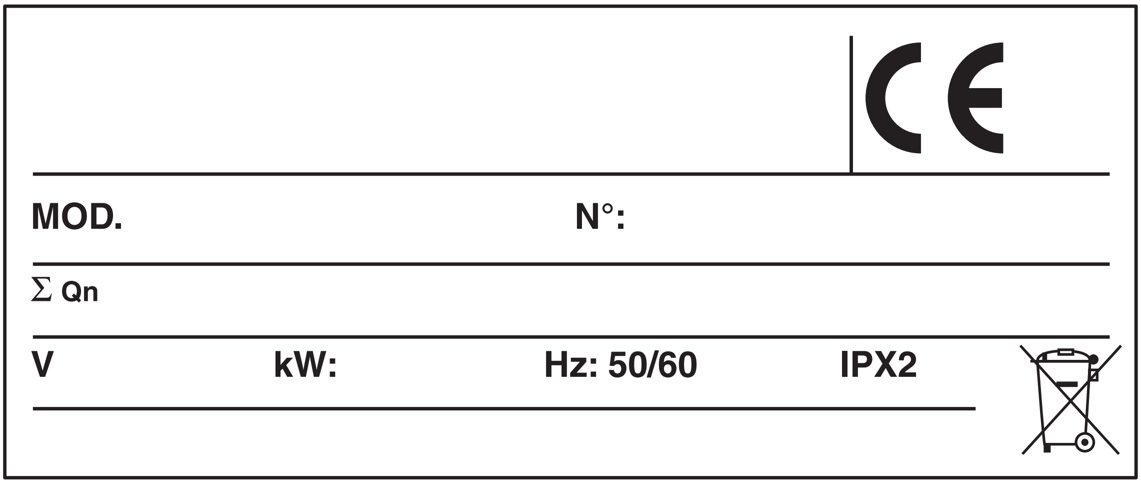
Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου που απεικονίζεται επάνω στη συσκευή ή στην συσκευασία αυτής δείχνει ότι το προϊόν στο τέλος της ζωής λειτουργίας του πρέπει να συλλεχθεί χωριστά από τα άλλα απόβλητα.

Η διαφοροποιημένη συλλογή της παρούσας συσκευής η οποία έφθασε στο τέλος της ζωής λειτουργίας της οργανώνεται και διαχειρίζεται από τον κατασκευαστή. Ο χρήστης που θα θελήσει να πετάξει την παρούσα συσκευή θα πρέπει στην συνέχεια να επικοινωνήσει με τον κατασκευαστή και να ακολουθήσει το σύστημα που έχει υιοθετηθεί από αυτόν για να είναι δυνατή η χωριστή συλλογή της συσκευής η οποία έφθασε στο τέλος της ζωής λειτουργίας της. Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή για την ακόλουθη διαδικασία της απορριφθείσας συσκευής προς ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση συμβατή με το περιβάλλον συμβάλλει στην αποφυγή ενδεχόμενων αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία και βοηθά την επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται η συσκευή.

Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος από την πλευρά του κατόχου επιφέρει την εφαρμογή των διοικητικών κυρώσεων που προβλέπονται από τον ισχύοντα κανονισμό.

Hlavní charakteristiky spotřebičů

Výrobní štítek je umístěn na přední straně přístroje a obsahuje veškeré údaje nezbytné pro připojení.



Přístroje odpovídají evropským směrnicím:
73/23 EHS Elektrická zařízení
89/336 EHS Elektromagnetická kompatibilita
93/68 Strojní zařízení
98/37 Strojní zařízení a dalším zvláštním referenčním normám

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY ELT

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
ELT 4 B	Elektrická stolní fritéza s vanou s obsahem 4 litrů	mm 195x400x160h (300)
ELT 8 B-E	Elektrická stolní fritéza s vanou s obsahem 8 litrů	mm 310x400x205h (345)
ELT 8+8 B-E	Elektrická stolní fritéza s vanou s obsahem 8 + 8 litrů	mm 605x400x205h (345)
ELT 12 B	Elektrická stolní fritéza s vanou s obsahem 12 litrů	mm 310x530x310h (450)
ELT 12 B-E	Elektrická stolní fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 12 litrů	mm 310x530x310h (450)
ELT 12+12 B	Elektrická stolní fritéza s vanou s obsahem 12 + 12 litrů	mm 615x530x310h (450)
ELT 12+12 B-E	Elektrická stolní fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 12 + 12 litrů	mm 615x530x310h (450)
ELT 18 B-E	Elektrická stolní fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 18 litrů	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18 B-E	Elektrická stolní fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 18 + 18 litrů	mm 750x530x310h (450)
ELT 16 B	Elektrická stolní fritéza s vanou s obsahem 16 litrů	mm 615x530x310h (450)
ELT 30 B	Elektrická stolní fritéza s vanou s obsahem 30 litrů	mm 615x530x310h (450)
ELT 12 M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 12 litrů a se skříňkou	mm 310x530x850h (990)
ELT 12 M-E	Elektrická fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 12 litrů a se skříňkou	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12 M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 12 + 12 litrů a se skříňkou	mm 615x530x850h (990)
ELT 12+12 M-E	Elektrická fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 12 + 12 litrů a se skříňkou	mm 615x530x850h (990)
ELT 18 M-E	Elektrická fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 18 litrů a se skříňkou	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18 M-E	Elektrická fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 18 + 18 litrů a se skříňkou	mm 750x530x850h (990)
ELT 30 M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 30 litrů a se skříňkou	mm 615x530x850h (990)

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY 600

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
E6F8-3B	Elektrická stolní fritéza s vanou s obsahem 8 litrů	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	Elektrická stolní fritéza s vanou s obsahem 8 + 8 litrů	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3B	Elektrická stolní fritéza s vanou s obsahem 10 litrů	mm 300x600x290h (410)
E6F10-3BS	Elektrická stolní fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 10 litrů	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Elektrická stolní fritéza s vanou s obsahem 10 + 10 litrů	mm 600x600x290h (410)
E6F10-6BS	Elektrická stolní fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 10 + 10 litrů	mm 600x600x290h (410)
E6F8-3M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 8 litrů a se skříňkou	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 8 + 8 litrů a se skříňkou	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-3M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 10 litrů a se skříňkou	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Elektrická fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 10 litrů a se skříňkou	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 10 + 10 litrů a se skříňkou	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Elektrická fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 10 + 10 litrů a se skříňkou	mm 600x600x900h (1020)

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY 700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
E7F10-4B	Elektrická stolní fritéza s vanou s obsahem 10 litrů	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Elektrická stolní fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 10 litrů	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Elektrická stolní fritéza s vanou s obsahem 10 + 10 litrů	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Elektrická stolní fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 10 + 10 litrů	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8B	Elektrická stolní fritéza s vanou s obsahem 30 litrů	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8BP	Elektrická stolní fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 30 litrů	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 10 litrů a se skříňkou	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Elektrická fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 10 litrů a se skříňkou	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 10 + 10 litrů a se skříňkou	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Elektrická fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 10 + 10 litrů a se skříňkou	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 18 litrů a se skříňkou	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 18 + 18 litrů a se skříňkou	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 30 litrů a se skříňkou	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8MP	Elektrická fritéza s posíleným výkonem s vanou s obsahem 30 litrů a se skříňkou	mm 800x700x900h (1020)

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
E9F15-4M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 15 litrů a se skříňkou	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 18 litrů a se skříňkou	mm 400x900x900h (965)
E9F15-8M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 15 + 15 litrů a se skříňkou	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 18 + 18 litrů a se skříňkou	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
SE9F18-4M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 18 litrů a se skříňkou	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-4MEL	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 18 litrů a elektronickým ovládáním	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-8M	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 18 + 18 litrů a se skříňkou	mm 800x900x900h (965)
SE9F18-8MEL	Elektrická fritéza s vanou s obsahem 18 + 18 litrů a elektronickým ovládáním	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY LX900 TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
LXE9F22-4EL	Elektrická stolní fritéza s vanou s obsahem 22 litrů (závěsná)	mm 400x900x580h (600)

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY ELT — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel
	kW	V	mm^2
ELT 4 B	1,8	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8 B-E	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8+8 B-E	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 B-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 B-E	2 x 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
ELT 16 B	7	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 B	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12 M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 M-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 M-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 M-E	2 x 9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 M	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY 600 — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel
	kW	V	mm^2
E6F8-3B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6B	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6B	6 + 6	400-415 3 ~ 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-3BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F8-3M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6M	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-3MS	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-6M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY 700 — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel
	kW	V	mm^2
E7F10-4B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8B	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8B	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8BP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2
E7F10-4M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4MS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8M	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-4M	13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-8M	13 + 13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8M	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8MP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY 900 — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel
	kW	V	mm^2
E9F15-4M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F15-8M	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY S900 — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel
	kW	V	mm^2
SE9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-4MEL	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8MEL	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY LX900 TOP — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel
	kW	V	mm^2
LXE9F22-4EL	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY ELT — VÝKON

MODEL	Obsah koše	Maximální výkon
	Kg	Kg/h
ELT 4 B	0,4	4
ELT 8 B-E	0,8	12
ELT 8+8 B-E	0,8 + 0,8	24
ELT 12 B	1,2	12
ELT 12+12 B	1,2 + 1,2	24
ELT 12 B-E	1,3	20
ELT 12+12 B-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 B-E	2	30
ELT 18+18 B-E	2 + 2	60
ELT 16 B	3,5	35
ELT 30 B	4	40
ELT 12 M	1,2	12
ELT 12+12 M	1,2 + 1,2	24
ELT 12 M-E	1,3	20
ELT 12+12 M-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 M-E	2	30
ELT 18+18 M-E	2 + 2	60
ELT 30 M	4	40

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY 600 — VÝKON

MODEL	Obsah koše	Maximální výkon
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1,2	12
E6F8-6B	1,2 + 1,2	24
E6F10-3B	1,7	25
E6F10-6B	1,7 + 1,7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1,2	12
E6F8-6M	1,2 + 1,2	24
E6F10-3M	1,7	25
E6F10-6M	1,7 + 1,7	50
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6MS	2 + 2	60

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY 700 — VÝKON

MODEL	Obsah koše	Maximální výkon
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1,7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1,7 + 1,7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F30-8B	2 + 2	60
E7F30-8BP	2,3 + 2,3	70
E7F10-4M	1,7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1,7 + 1,7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2,5	30
E7F18-8M	2,5 + 2,5	60
E7F30-8M	2 + 2	60
E7F30-8MP	2,3 + 2,3	70

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY 900 — VÝKON

MODEL	Obsah koše	Maximální výkon
	Kg	Kg/h
E9F15-4M	2,4	24
E9F18-4M	2,6	32
E9F15-8M	2,4 + 2,4	48
E9F18-8M	2,6 + 2,6	64

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY S900 — VÝKON

MODEL	Obsah koše	Maximální výkon
	Kg	Kg/h
SE9F18-4M	2,6	32
SE9F18-4MEL	2,6	32
SE9F18-8M	2,6 + 2,6	64
SE9F18-8MEL	2,6 + 2,6	64

ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY LX900 TOP — VÝKON

MODEL	Obsah koše	Maximální výkon
	Kg	Kg/h
LXE9F22-4EL	4	70

DOBA VAŘENÍ A DOPORUČENÉ TEPLOTY

POTRAVINY	DOBA VAŘENÍ	TEPLOTA
	minuty	°C
RYBY		
Krevety a kalamáry	2 - 5	180
Žabí stehýnka	1 - 3	180
Rybí filé obalované ve vejci	2 - 4	190
Filé platýze	2 - 4	190
Pstruh, rybí krokety	3 - 5	190
Zlatá pražma, treska, Cípal hlavatý, mořská parma	2 - 5	190
Smažená rybí směs	2 - 5	190
MASO		
Klobásy, mleté maso	2 - 4	170 - 180
Kachna, bažant (podle váhy)	8 - 15	160 - 190
Telecí mozeček	2 - 3	170 - 180
Telecí nebo vepřové kotlety	4 - 8	180 - 190
Telecí plátky obalované ve vejci	1 - 3	190
Slanina	1	180
Kuře	10 - 15	160 - 180
Telecí, vepřová pečeně, roastbeef (od 1 do 2 Kg)	20 - 25	170
Wiener Schnitzel	1 - 3	190
BRAMBORY		
Smažené plátky	1 - 2	190
Smažené čtvrtky	3 - 5	170 - 180
Krokety	3 - 4	180
Bramborové tyčinky	2 - 4	180
LUŠTĚNINY		
Artyčok, lilky, květák, fenykl, cukety	2 - 4	190
ZÁKUSKY		
Jablečné, ananasové, banánové placky	2 - 4	180
Rýžové nebo krupicové krokety	3 - 5	160 - 180
Lívance	2 - 4	180

NÁVOD K INSTALACI

POPIS SPOTŘEBIČE

Pevná ocelová struktura se 4 výškově stavitelnými nožičkami. Vnější kryt z chromniklové oceli 18/10.

FRITOVACÍ VANA

Fritovací vana je vyrobena z nerez oceli, teplota oleje je regulována prostřednictvím citlivého pracovního termostatu.
Ergonomické ovladače jsou vyrobeny ze syntetického materiálu.

BEZPEČNOSTNÍ ZAŘÍZENÍ

Zařízení je vybaveno bezpečnostním termostatem, jehož prostřednictvím budou vypnuty topné jednotky v případě přehřívání způsobeném poruchou funkčnosti fritézy (například při zapnutí přístroje bez naplnění nádoby olejem). Pro opětné spuštění přístroje je nutné odpojit hlavní přívod proudu pomocí hlavního úsekového vypínače, nechat přístroj ochladit a stisknout tlačítko (3), označené nálepkou "RESET". (viz obr. 1).Pro uvedení přístroje do provozu postupovat podle pokynů uvedených v odstavci UVEDENÍ DO PROVOZU.

UVEDENÍ DO PROVOZU

Před uvedením spotřebiče do provozu odstraňte obal.
Některé části jsou chráněny lepicí folií, která musí být opatrně odstraněna. V případě, že na spotřebiči zůstanou zbytky lepidla, je třeba je očistit vhodnými přípravky; nepoužívejte abrazivní přípravky, postupovat podle pokynů uvedených v odstavci PÉČE O ZAŘÍZENÍ.

Instalační místo
Doporučujeme umístit zařízení do dobře větrané místnosti, nejlépe pod odsavač par. Zařízení je možné nainstalovat jako samostatně stojící spotřebič anebo ho můžete umístit vedle dalších spotřebičů. V každém případě je nutné zachovat minimální vzdálenost 150 mm od dalších zařízení či prvků pro montáž bočních krytů a 150 mm pro montáž zadního krytu v případě, že bude zařízení umístěné v blízkosti hořlavých materiálů. Jestliže není možné zajistit tyto vzdálenosti, přijměte vhodná bezpečnostní opatření proti působení příliš vysokých teplot, např. obložte instalační povrchy dlaždicemi, nainstalujte antiradiační kryty atd.
Před připojením zařízení je nutné na technickém štítku zkontrolovat, zda zařízení odpovídá použitému typu elektrického napájení.

Větrání prostorů
Prostor instalace spotřebiče musí být vybaven sběrači vzduchu, aby byl zaručen správný provoz zařízení a výměna vzduchu v místnosti.
Sběrače vzduchu musí mít odpovídající rozměry a musí být chráněny mřížkami. Musí být umístěny tak, aby nedocházelo k jejich ucpávání.

Upozornění - výstraha
Neinstalovat spotřebiče v blízkosti jiných spotřebičů, které dosahují vysokých teplot, mohlo by dojít k poškození elektrických součástí.

Zákonná ustanovení, technické normy a směrnice
Výrobce prohlašuje, že zařízení odpovídá směrnicím EHS a požaduje, aby instalace byla provedena v souladu s platnými normami.
Při montáži je nutné dodržovat následující ustanovení:

- platná ustanovení CEI
- stavební normy a ustanovení
- platné protiúrazové normy
- směrnice dodavatele elektrické energie

INSTALACE

Montáž, instalace a údržba musí být prováděny firmami pověřenými místními orgány.
Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě poruch zařízení způsobených chybnou či neodpovídající instalací.

Instalační postup
Pro správné vyrovnání zařízení použijte výškově stavitelné nožičky.

Upozornění!
Před zahájením jakéhokoli úkonu odpojit hlavní přívod elektrického proudu.

V souladu s mezinárodními normami při napojení spotřebiče k hlavnímu vedení musí být přívod vybaven zařízením, které umožní okamžité odpojení spotřebiče ze sítě; tento spínač musí mít kontaktní otvor nejméně 3mm.

Pozor!
Žluto – zelený kabel uzemnění nesmí být v žádném případě přerušen.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

1) V případě, kdy není přítomný, instalovat v blízkosti spotřebiče úsekový spínač s magnetotermickým odpojovacím obvodem a diferenciálním vypínačem.
2) Napojit úsekový spínač na svorkovnici podle znázornění na obrázku a na elektrických schématech na konci návodu.
3) Charakteristiky zvoleného spojovacího kabelu nesmí být nižší úrovně než H07RN-F s teplotou použití nejméně 80 °C a s průměrem odpovídajícím spotřebiči (viz tabulka Technické údaje).
4) Prosunout kabel příslušným otvorem a utáhnout pomocí spony, spojit vodiče do příslušné polohy na svorkovnici a

utáhnout. Žluto-zelený uzemňovací vodič musí být delší než ostatní vodiče, aby v případě poškození spony došlo k jeho odpojení až po vodičích napětí.

Ekvipotenciální připojení
Zařízení musí být připojeno na ekvipotenciální systém. Spojovací konektor je umístěn v blízkosti zásuvky napájecího kabelu. Je označen následujícím symbolem:



Důležité : kolaudace zařízení
Před uvedením do provozu musí být provedena kolaudace zařízení, za účelem zhodnocení pracovního stavu každého komponentu a ohledání případných poruch. V této fázi je důležité, aby byly dodrženy všechny bezpečností a hygienické podmínky.
Při kolaudaci provést následující prověrky:

1) zkontrolovat, zda napětí v síti odpovídá napětí spotřebiče
2) prostřednictvím automatického úsekového spínače ověřit elektrické spojení
3) zkontrolovat správnou funkčnost bezpečnostních zařízení.

Po ukončení kolaudace v případě potřeby vhodně zaškolit uživatele, aby získal znalosti nutné pro bezpečné uvedení spotřebiče do provozu, v souladu s platnými zákony Státu, ve kterém je spotřebič používán.

Pozor!
Výrobce nenese odpovědnost a záruka nekryje škody způsobené neodpovídající instalací či instalací provedenou bez dodržení pokynů uvedených v návodu.

NÁVOD K POUŽITÍ

Povolené použití
Tento typ zařízení je určen výhradně pro smažení potravin a je určen pro profesionální použití. Jakékoli jiné použití bude považováno za nevhodné.

Naplnit vanu olejem až na hladinu v rozsahu od minimální do maximální hladiny vyznačené přímo na vaně (viz obr. 2).
Hladina oleje nesmí nikdy klesnout pod minimální hladinu, protože hrozí nebezpečí požáru. Při vylévání oleje z nádrže je nutné ověřit, zda je olej studený a použít páku pro vyprazdňování "L" (viz obr. 2).

Upozornění
Nedoporučujeme používat starý olej, protože při prodlouženém použití se snižuje teplota zápalnosti a zvyšuje se možnost náhlého varu.
Zvláště objemné potraviny nebo neokapané potraviny mohou způsobit náhlý var oleje.

Zapínání
Zapínání fritézy se provádí otočením ovladače termostatu (4) z polohy "O" (vypnuto) do polohy odpovídající hodnotě žádané teploty. Kontrola je možná díky dvou světelným kontrolkám, umístěným na ovládacím panelu (viz obr. 1).
Rozsvícená zelená kontrolka (1) ukazuje, že je dodáván proud.
Oranžová kontrolka (2) se bude přerušovaně rozsvěcovat a zhasínat během běžného provozu a ukazuje, kdy je pomocí topných těles olej zahříván, pro jeho udržení na žádané teplotě.

Vypínání
Po použití stačí pro vypnutí zařízení otočit ovladač termostatu do polohy "O" , kdy je nutné odpojit hlavní přívod proudu prostřednictvím hlavního vypínače a použít kryty, jimiž jsou fritézy vybaveny pro ochranu a zabezpečení oleje uvnitř vany.

Série MEL
Pro zapnutí nebo vypnutí stiskněte tlačítko START/STOP.
Průměrnou teplotu oleje je možné nastavit ve třech fázích:
„Předehřev" (melting): během této fáze topná tělesa pracují v cyklickém režimu až do dosažení nastavené teploty. Toto zapnutí bez náhlých zvýšení teploty usnadňuje rozpuštění tuku použitého pro fritování.
„Uchování" (nebo udržení při snížené teplotě): umožňuje udržet stálou teplotu oleje; díky tomuto režimu je možné uchovat rozpuštěný olej před fritováním a zabránit tomu, aby přešel do pevného stavu (tuk).
„Hlavní nastavení": nastavení zvolené teploty pomocí dvou tlačítek UP/DOW; tento režim umožňuje dosáhnout nastavené teploty úměrným způsobem.

Pozor
Zařízení je vybaveno bezpečnostním vypínačem, který odpojí topná tělesa v případě, kdy bude přední část zařízení podle jednotlivých typů otočena nebo vyjmuta (viz odstavec ČIŠTĚNÍ VANY).

Výkon
V tabulce VÝKON je uveden maximální výkon a maximální hodinová výroba jednotlivých typů fritéz.
Některá doporučení o dobách smažení jsou uvedena v tabulce DOBA VAŘENÍ A DOPORUČENÉ TEPLOTY.

ÚDRŽBA

Údržba musí být prováděna výhradně kvalifikovaným personálem.

Před jakýmkoli zásahem je nutné odpojit elektrické napájení zařízení.

Není nutná žádná zvláštní údržba: je nutné se pouze ujistit o stavu vodičů, ovladačů a elektrických odporů. Elektrické součástky, u nichž je možné provádět výměnu, jsou lehce

přístupné ze zadní strany záhlaví. Používat pouze originální náhradní díly. V případě, kdy z jakéhokoli důvodu musí být provedena výměna napájecího kabelu, použít kabely typu H07 RN-F. (viz tabulka TECHNICKÉ ÚDAJE).

PÉČE O ZAŘÍZENÍ

POZOR!

- **Před čištěním zařízení ho vypněte a nechte vychladnout.**
- **V případě elektrických zařízení vypněte přívod elektrického proudu pomocí příslušného vypínače.**

Pečlivé každodenní čištění zaručuje správný provoz a dlouhou životnost zařízení.
Ocelové části zařízení je nutné čistit pomocí teplé vody a čistícího prostředku za použití navlhčené hadry; pro odstranění odolnější špíny použijte etanol, aceton nebo jiné rozpouštědlo neobsahující halogeny; **nikdy nepoužívejte abrazivní a korozívní čistící prostředky jako je kyselina solná / chlorovodíková nebo sírová. Použití kyselin může ohrozit správnou funkci a bezpečnost zařízení.** Nepoužívejte kartáče, drátěnky nebo abrazivní kotouče vyrobené z jiných materiálů nebo slitin, které by mohly způsobit vytvoření rezavých skvrn na povrchu zařízení.
Ze stejného důvodu zamezte kontaktu s železnými předměty. Pozor na kartáče a drátěnky z nerezové oceli, které sice nezpůsobují kontaminaci povrchů, ale mohou je poškrábat.
Kovový prach, zbytkové kovové částečky a jakýkoli jiný kovový materiál může při styku s povrchem z nerez oceli způsobit vytváření rezavých skvrn.
Případné povrchové rezavé skvrny, které se mohou vyskytnout i u nových spotřebičů, mohou být odstraněny čistícím přípravkem naředěným vodou a houbičkou typu Scotch Brite.
I když je zařízení velmi špinavé, nikdy nepoužívejte skelný nebo smirkový papír; v tomto případě doporučujeme použít syntetické houby (např. houba Scotchbrite).
Dále je zakázáno používat přípravky na čištění stříbra a je nutné dávat pozor na výpary kyseliny solné nebo sírové, které mohou vznikat například při čištění podlah.
Nikdy na zařízení nesměrujte stříkající vodu, neboť by mohlo dojít k jeho poškození. Po vyčištění zařízení ho řádně opláchněte čistou vodou a pečlivě ho vysušte za použití suché hadry.

ČIŠTĚNÍ VANY

Všechny následující úkony musí být prováděny s vypnutým zařízením, po jeho ochlazení a odpojení z elektrické sítě.

Modely řady ELT

Vyjmout hlavu s odpory odšroubováním šroubu "V" (viz obr. 2) a vyprázdnit vanu s použitím páky "L" a prolít olej příslušným filtrem.
Některé typy fritéz jsou vybaveny vyjímatelnou vanou; pro vyprázdnění oleje vyjmout studenou vanu a vyčistit ji, přefiltrovat olej nebo vyměnit použitý olej.
Po ukončení čištění postupovat podle pokynů uvedených v odstavci PÉČE O ZAŘÍZENÍ, vrátit hlavu zařízení do svého usazení a pozorně ji přišroubovat.

Jiné modely

Pro pečlivé a jednoduché čištění je možné zdvihnout hlavu s odpory. Vyprázdnit vanu pomocí páky "L", přefiltrovat olej pomocí příslušného filtru.
Ručně pohybovat s jednotkou s odpory a zablokovat ji ve zvýšené poloze.
Provést veškeré úkony čištění uvedené v odstavci PÉČE O ZAŘÍZENÍ a vrátit na své místo jednotku s odpory.
U modelů řady 600 a 700 je potřeba pro zajištění jednotky s odpory použít tlačítko na levé straně pojistky odporů (viz obr. 3).

UCHOVÁVÁNÍ A SKLADOVÁNÍ

Při delším odstavení spotřebiče je třeba postupovat následujícím způsobem:

1) pomocí hlavního úsekového vypínače odpojit spotřebič od hlavního elektrického rozvodu.
2) pečlivě vyčistit zařízení a okolní prostory
3) plochy z nerez oceli potřít lehkou vrstvou potravinářského oleje
4) provést veškeré údržbářské úkony
5) překrýt přístroj obalem a nechat mezery pro proudění vzduchu.
6) Skladovat v suchém prostředí s teplotou, která s pohybuje v rozsahu od –5 do +40°C.

POSTUP V PŘÍPADĚ PORUCHY

V případě poruchy je nutné okamžitě odpojit elektrické napájení přístroje a přivolat Technické středisko.

POZOR !
V případě, kdy je nutné naložit fritézu na určitý dopravní prostředek je třeba před uvedením vozidla do pohybu vždy vyprázdnit vanu.

V případě kolísání vany může dojít k poškození nebo k přetékání oleje z vany.

INFORMACE PRO UŽIVATELE

na základě směrnice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a likvidaci odpadů.

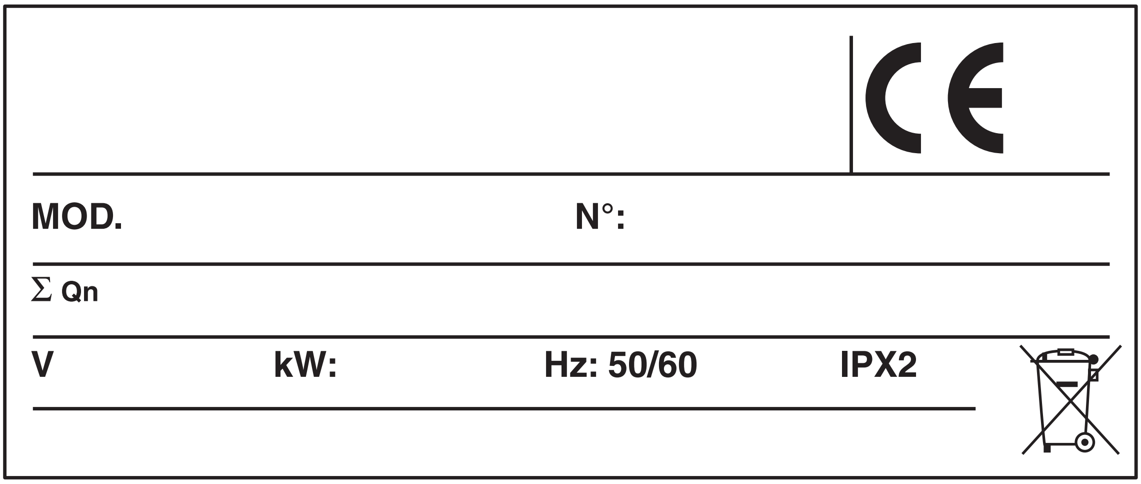
Symbol přeškrtnutého kontejneru na zařízení nebo jeho obalu značí, že je nutné výrobek na konci jeho životnosti likvidovat odděleně od ostatních odpadů.

Oddělený sběr tohoto zařízení, po ukončení jeho životnosti, je organizovaný a řízený výrobcem. Uživatel, který se chce zbavit tohoto zařízení, musí zkontaktovat výrobce a řídit se systémem výrobce pro oddělený sběr. Vhodný oddělený sběr, za účelem následující recyklace, zpracování anebo ekologicky kompatibilního zneškodnění zařízení, přispívá k zabránění možných negativních dopadů na životní prostředí a zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení vyrobené.

Neoprávněné zneškodnění výrobku ze strany majitele s sebou nese správní sankce stanovené platnými právními předpisy.

Vlastnosti zariadení

Výrobný štítok sa nachádza v prednej časti zariadenia a obsahuje všetky údaje potrebné k jeho zapojeniu.



Zariadenia zodpovedajú požiadavkám nasledujúcich európskych smerníc:
73/23 EHS Elektrické zariadenia určené pre použitie v určitom rozsahu napätia
89/336 EHS Elektromagnetická kompatibilita
93/68 Predpisy týkajúce sa strojových zariadení
98/37 Predpisy týkajúce sa strojových zariadení a zvláštnych referenčných noriem

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE ELT

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
ELT 4 B	Elektrická fritéza s 4 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 195x400x160h (300)
ELT 8 B-E	Elektrická fritéza s 8 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 310x400x205h (345)
ELT 8+8 B-E	Elektrická fritéza s 8+8 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 605x400x205h (345)
ELT 12 B	Elektrická fritéza s 12 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 310x530x310h (450)
ELT 12 B-E	Posilnená elektrická fritéza s 12 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 310x530x310h (450)
ELT 12+12 B	Elektrická fritéza s 12 + 12 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 615x530x310h (450)
ELT 12+12 B-E	Posilnená elektrická fritéza s 12 + 12 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 615x530x310h (450)
ELT 18 B-E	Posilnená elektrická fritéza s 18 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18 B-E	Posilnená elektrická fritéza s 18 + 18 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 750x530x310h (450)
ELT 16 B	Elektrická fritéza s 16 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 615x530x310h (450)
ELT 30 B	Elektrická fritéza s 30 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 615x530x310h (450)
ELT 12 M	Elektrická fritéza s 12 litrovou vaňou s podstavou	mm 310x530x850h (990)
ELT 12 M-E	Posilnená elektrická fritéza s 12 litrovou vaňou s podstavou	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12 M	Elektrická fritéza s 12 + 12 litrovou vaňou s podstavou	mm 615x530x850h (990)
ELT 12+12 M-E	Posilnená elektrická fritéza s 12 + 12 litrovou vaňou s podstavou	mm 615x530x850h (990)
ELT 18 M-E	Posilnená elektrická fritéza s 18 litrovou vaňou s podstavou	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18 M-E	Posilnená elektrická fritéza s 18 + 18 litrovou vaňou s podstavou	mm 750x530x850h (990)
ELT 30 M	Elektrická fritéza s 30 litrovou vaňou s podstavou	mm 615x530x850h (990)

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE 600

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
E6F8-3B	Elektrická fritéza s 8 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	Elektrická fritéza s 8+8 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3B	Elektrická fritéza s 10 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 300x600x290h (410)
E6F10-3BS	Posilnená elektrická fritéza s 10 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Elektrická fritéza s 10 + 10 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 600x600x290h (410)
E6F10-6BS	Posilnená elektrická fritéza s 10 + 10 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 600x600x290h (410)
E6F8-3M	Elektrická fritéza s 8 litrovou vaňou s podstavou	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	Elektrická fritéza s 8 + 8 litrovou vaňou s podstavou	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-3M	Elektrická fritéza s 10 litrovou vaňou s podstavou	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Posilnená elektrická fritéza s 10 litrovou vaňou s podstavou	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Elektrická fritéza s 10 + 10 litrovou vaňou s podstavou	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Posilnená elektrická fritéza s 10 + 10 litrovou vaňou s podstavou	mm 600x600x900h (1020)

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE 700

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
E7F10-4B	Elektrická fritéza s 10 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Posilnená elektrická fritéza s 10 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Elektrická fritéza s 10 + 10 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Posilnená elektrická fritéza s 10 + 10 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8B	Elektrická fritéza s 30 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8BP	Posilnená elektrická fritéza s 30 litrovou vaňou stolné prevedenie	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Elektrická fritéza s 10 litrovou vaňou s podstavou	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Posilnená elektrická fritéza s 10 litrovou vaňou s podstavou	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Elektrická fritéza s 10 + 10 litrovou vaňou s podstavou	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Posilnená elektrická fritéza s 10 + 10 litrovou vaňou s podstavou	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Elektrická fritéza s 18 litrovou vaňou s podstavou	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Elektrická fritéza s 18 + 18 litrovou vaňou s podstavou	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8M	Elektrická fritéza s 30 litrovou vaňou s podstavou	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8MP	Posilnená elektrická fritéza s 30 litrovou vaňou s podstavou	mm 800x700x900h (1020)

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE 900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
E9F15-4M	Elektrická fritéza s 15 litrovou vaňou s podstavou	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M	Elektrická fritéza s 18 litrovou vaňou s podstavou	mm 400x900x900h (965)
E9F15-8M	Elektrická fritéza s 15 + 15 litrovou vaňou s podstavou	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8M	Elektrická fritéza s 18 + 18 litrovou vaňou s podstavou	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE S900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
SE9F18-4M	Elektrická fritéza s 18 litrovou vaňou s podstavou	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-4MEL	Elektrická fritéza s 18 litrovou vaňou, podstavou a elektronickými ovládacími prvkami	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-8M	Elektrická fritéza s 18 + 18 litrovou vaňou s podstavou	mm 800x900x900h (965)
SE9F18-8MEL	Elektrická fritéza s 18 + 18 litrovou vaňou, podstavou a elektronickými ovládacími prvkami	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE LX900 TOP

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
LXE9F22-4EL	Elektrická fritéza s 22 litrovou vaňou, stolné prevedenie (modulárna)	mm 400x900x580h (600)

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE ELT — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel
	kW	V	mm^2
ELT 4 B	1,8	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8 B-E	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8+8 B-E	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 B-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 B-E	2 x 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
ELT 16 B	7	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 B	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12 M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 M-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 M-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 M-E	2 x 9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 M	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE 600 — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel
	kW	V	mm^2
E6F8-3B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6B	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6B	6 + 6	400-415 3 ~ 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-3BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F8-3M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6M	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-3MS	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-6M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE 700 — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel
	kW	V	mm^2
E7F10-4B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8B	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8B	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8BP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2
E7F10-4M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4MS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8M	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-4M	13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-8M	13 + 13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8M	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8MP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE 900 — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel
	kW	V	mm^2
E9F15-4M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F15-8M	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE S900 — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel
	kW	V	mm^2
SE9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-4MEL	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8MEL	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE LX900 TOP — TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	Nominálny výkon	Menovité napätie	Napájací kábel
	kW	V	mm^2
LXE9F22-4EL	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE ELT — VÝKONY

MODELY	Objem košíka	Maximálna výroba
	Kg	Kg/h
ELT 4 B	0,4	4
ELT 8 B-E	0,8	12
ELT 8+8 B-E	0,8 + 0,8	24
ELT 12 B	1,2	12
ELT 12+12 B	1,2 + 1,2	24
ELT 12 B-E	1,3	20
ELT 12+12 B-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 B-E	2	30
ELT 18+18 B-E	2 + 2	60
ELT 16 B	3,5	35
ELT 30 B	4	40
ELT 12 M	1,2	12
ELT 12+12 M	1,2 + 1,2	24
ELT 12 M-E	1,3	20
ELT 12+12 M-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 M-E	2	30
ELT 18+18 M-E	2 + 2	60
ELT 30 M	4	40

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE 600 — VÝKONY

MODELY	Objem košíka	Maximálna výroba
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1,2	12
E6F8-6B	1,2 + 1,2	24
E6F10-3B	1,7	25
E6F10-6B	1,7 + 1,7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1,2	12
E6F8-6M	1,2 + 1,2	24
E6F10-3M	1,7	25
E6F10-6M	1,7 + 1,7	50
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6MS	2 + 2	60

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE 700 — VÝKONY

MODELY	Objem košíka	Maximálna výroba
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1,7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1,7 + 1,7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F30-8B	2 + 2	60
E7F30-8BP	2,3 + 2,3	70
E7F10-4M	1,7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1,7 + 1,7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2,5	30
E7F18-8M	2,5 + 2,5	60
E7F30-8M	2 + 2	60
E7F30-8MP	2,3 + 2,3	70

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE 900 — VÝKONY

MODELY	Objem košíka	Maximálna výroba
	Kg	Kg/h
E9F15-4M	2,4	24
E9F18-4M	2,6	32
E9F15-8M	2,4 + 2,4	48
E9F18-8M	2,6 + 2,6	64

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE S900 — VÝKONY

MODELY	Objem košíka	Maximálna výroba
	Kg	Kg/h
SE9F18-4M	2,6	32
SE9F18-4MEL	2,6	32
SE9F18-8M	2,6 + 2,6	64
SE9F18-8MEL	2,6 + 2,6	64

ELEKTRICKÉ FRITÉZY SÉRIE LX900 TOP — VÝKONY

MODELY	Objem košíka	Maximálna výroba
	Kg	Kg/h
LXE9F22-4EL	4	70

DOBA FRITOVANIA A ODPORÚČANÉ TEPLOTY

POTRAVINY	DOBA FRITOVANIA	TEPLOTA
	minúty	°C
RYBA		
Krevety a polypy	2 - 5	180
Žabacie stehienka	1 - 3	180
Rybie filé obalené vo vajíčku	2 - 4	190
Plátky halibuta	2 - 4	190
Pstruh, rybie krokety	3 - 5	190
Pražma zlatá, tresky, parmica šedá, morské parmy	2 - 5	190
Plody mora	2 - 5	190
MÄSO		
Klobásky, sekané mäso	2 - 4	170 - 180
Kačice, bažanty, (podľa váhy)	8 - 15	160 - 190
Teľací mozoček	2 - 3	170 - 180
Teľacie alebo bravčové kotlety	4 - 8	180 - 190
Teľací rezeň obalené vo vajíčku	1 - 3	190
Slanina	1	180
Kurča	10 - 15	160 - 180
Teľacie a bravčové pečené,anglický roastbeef (od 1 do 2 kg)	20 - 25	170
Viedenský rezeň	1 - 3	190
ZEMIAKY		
Dozlata ufritované zemiakové plátky	1 - 2	190
Dozlata ufritované zemiakové kúsky	3 - 5	170 - 180
Krokety	3 - 4	180
Zemiakové tyčinky	2 - 4	180
STRUKOVINY		
Artičokové srdcia, baklažán, kaleráb, fenykel, cukina	2 - 4	190
SLADKÉ JEDLÁ		
Jablkové, ananásové, banánové lievance	2 - 4	180
Ryžové alebo krupicové krokety	3 - 5	160 - 180
Smažené koláčiky	2 - 4	180

NÁVOD PRE INŠTALÁCIU

POPIS SPOTREBIČA

Pevná oceľová štruktúra so 4 výškovo nastaviteľnými nožičkami. Vonkajší kryt pozostáva z chrómniklovej ocele 18/10.

FRITOVACIA VAŇA

Fritovacia vaňa je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele. Teplota oleja vo vani je nastaviteľná prostredníctvom citlivého pracovného termostatu.
Ergonomické ovládacie rukoväte sú vyrobené zo syntetického materiálu.

BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

Zariadenie je vybavené bezpečnostným termostatom, ktorý zakročí v prípade nadmernej teploty spôsobenej nesprávnou prevádzkou fritézy tak, že deaktivuje vykurovacie telesá (napríklad zapnutie vykurovacích telies v prípade, že je vaňa na olej prázdna). Pre opätovné uvedenie zariadenia do prevádzky pôsobte najskôr na úsekový vypínač, aby ste deaktivovali napájanie, nechajte zariadenie vychladnúť a stlačte tlačidlo (3) označené nálepkou „RESET". (Viď obr. 1).
Pre opätovné uvedenie zariadenia do prevádzky postupujte podľa pokynov uvedených v časti PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU.

PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU

Pred inštaláciou zariadenia z neho odstráňte obal. Niektoré diely sú chránené priliehavou fóliou, ktorú odstraňujte veľmi opatrne. V prípade, že na zariadení alebo jeho častiach zostanú zvyšky lepidla, odstráňte ich pomocou vhodných prostriedkov; v žiadnom prípade nepoužívajte na ich odstránenie abrazívne látky,a postupujte podľa pokynov uvedených v časti STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE.

Miesto inštalácie
Doporučujeme umiestniť zariadenie do dobre vetranej miestnosti najlepšie pod digestor. Zariadenie môžete nainštalovať ako samostatne stojaci spotrebič alebo ho môžete umiestniť vedľa iných spotrebičov. V každom prípade vždy zachovajte minimálnu vzdialenosť 150 mm od iných zariadení alebo prvkov pre montáž bočných krytov a 150 mm pre montáž zadného krytu v prípade, že zariadenie umiestnite v blízkosti stien vyrobených z horľavého materiálu. Ak uvedené vzdialenosti nemôžete dodržať, zabezpečte vhodné bezpečnostné opatrenia proti pôsobeniu príliš vysokých teplôt tak, že napríklad obložíte inštalačné povrchy dlaždicami alebo ich obalíte protiradiačnými krytmi.
Pred vykonaním pripojenia overte na technickom štítku zariadenia, či je pripravené a vhodné pre dostupný typ elektrického napájania.

Vetranie miestnosti
V miestnosti, kde je zariadenie nainštalované, sa musia nachádzať otvory pre prívod vzduchu, ktoré zabezpečujú správnu prevádzku zariadenia a výmenu vzduchu v miestnosti.
Otvory pre prívod vzduchu musia mať vhodné rozmery, musia byť chránené mriežkami a musia byť umiestnené tak, aby nedochádzalo k ich upchatiu.

Varovanie - upozornenie
Neinštalujte zariadenie v blízkosti iných spotrebičov, ktoré dosahujú príliš vysoké teploty, aby nedošlo k poškodeniu elektrických komponentov.

Zákonné nariadenia, technické pravidlá a smernice
Výrobca vyhlasuje, že zariadenia sú vyrobené v súlade so smernicami EHS a vyžaduje, aby bola inštalácia zariadenia vykonaná v súlade s platnými normami.
V prípade montáže dodržiavajte nasledujúce nariadenia:

- platné nariadenia Medzinárodnej elektrotechnickej komisie
- stavebné predpisy a miestne protipožiarne opatrenia
- platné bezpečnostné normy
- nariadenia dodávateľa elektrickej energie

INŠTALÁCIA

Montáž, inštaláciu a údržbu musí vykonávať firma, ktorú schválil miestny dodávateľ elektrickej energie.
Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nesprávnu prevádzku zariadenia spôsobenú nesprávnou alebo nezodpovedajúcou inštaláciou.

Inštalačný postup
Správne vyrovnanie zariadenia dosiahnete výškovo nastaviteľnými nožičkami.

Upozornenie!
Pred vykonaním akéhokoľvek zákroku vypnite hlavný prívod elektrickej energie.

Počas zapojovania spotrebiča je potrebné najskôr nainštalovať, v súlade s medzinárodnými predpismi, prvok, ktorý umožní viacpólové odpojenie spotrebiča zo siete.
Tento prvok musí umožniť minimálne 3 mm rozpojenie kontaktov.

Pozor!
Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť nikdy prerušený.

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

1) Do blízkosti spotrebiča nainštalujte, ak sa tu nenachádza, úsekový vypínač s automatickým vypínaním a ochranou proti skratom.
2) Zapojte úsekový vypínač ku svorkovnici tak, ako je to

uvedené na obrázku a v elektrických schémach na konci tohto návodu.

3) Zvolený napájací kábel musí byť aspoň typu H07RN-F s minimálnou teplotou prevádzky 80°C a musí mať prierez zodpovedajúci zariadeniu (viď technické údaje v tabuľkách).
4) Prevlečte kábel cez káblový otvor a zatiahnite ho pomocou káblovej svorky. Zapojte vodiče do príslušnej polohy v svorkovnici a upevnite ich. Žlto-zelený uzemňovací vodič musí byť dlhší ako ostatné vodiče tak, aby sa v prípade prasknutia káblovej svorky uvoľnil až po napäťových kábloch.

Ekvipotenciálny systém
Zariadenie musí byť pripojené na ekvipotenciálny systém. Spojovacia skrutka sa nachádza v tesnej blízkosti vstupu napájacieho kábla.
Odlišuje sa nasledujúcim symbolom:



Dôležité upozornenie: skúška zariadenia
Pred uvedením zariadenia do prevádzky ho musíte vyskúšať z toho dôvodu, aby ste zhodnotili prevádzkové podmienky každého komponentu a zistili prípadné anomálie. V tejto fáze je dôležité, aby ste prísne dodržiavali všetky bezpečnostné a hygienické podmienky.
Pre vykonanie skúšky zariadenia vykonajte nasledujúce kontroly:

1) skontrolujte, či sieťové napätie zodpovedá napätiu zariadenia
2) pomocou automatického úsekového vypínača skontrolujte elektrické zapojenie.
3) skontrolujte správnu funkciu bezpečnostných zariadení.

V prípade potreby, ak je to nevyhnutné, vhodne poučte užívateľa zariadenia tak, aby získal všetky potrebné kvalifikácie pre bezpečnú prevádzku zariadenia v súlade so zákonmi platnými v krajine, kde sa zariadenie bude používať.

Pozor!
Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť a záruku v prípade škôd spôsobených nesprávnou inštaláciou, ktorá nezodpovedá uvedeným pokynom.

POKYNY PRE POUŽITIE

Predpokladané použitie
Tieto zariadenia sú určené len na fritovanie potravín a sú adresované na profesionálne použitie. Akékoľvek iné použitie je považované za nevhodné.

Do vane nalejte olej až po úroveň nachádzajúcu sa medzi minimálnou a maximálnou značkou uvedenou na samotnej vani (viď obr. 2).

Úroveň oleja nesmie nikdy klesnúť pod minimálnu značku, pretože hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
Pri operáciách spojených s vyprázdnením vane sa uistite, že je olej vychladnutý a pôsobte na vyprázdňovaciu páku „L“ (viď obr. 2).

Upozornenia
Neodporúčame používať už použitý olej, pretože pri jeho opakovanom použití sa znižuje teplota rozpálenia a zvyšuje sa sklon k jeho náhlemu rozvareniu.
Obzvlášť objemné potraviny alebo potraviny, ktoré neboli dostatočne vysušené, môžu spôsobiť náhle rozvarenie oleja.

Zapnutie
Fritézu zapnite tak, že otočíte ovládací gombík termostatu (4) z polohy „O“ (vypnuté) do polohy, ktorá zodpovedá želanej hodnote teploty. Ku kontrole dochádza prostredníctvom dvoch svetelných kontroliek, ktoré sú umiestnené na ovládacom paneli (viď obr. 1).
Rozsvietená zelená kontrolka (1) uvádza, že napájanie bolo aktivované.
Kontrolka oranžovej farby (2) sa bude prerušovane rozsvedcovať a zhasínať počas bežnej prevádzky zariadenia, čím uvádza, že vykurovacie teliesá ohrievajú olej a udržujú stálosť jeho nastavenej teploty.

Vypnutie
Po použití zariadenia ho vypnite tak, že otočíte termostat do vypnutej polohy „O“, odpojíte napájanie zariadenia a zabezpečíte si pokrievky, ktorými sú fritézy vybavené, aby ste ochránili a zabezpečili olej vo vnútri vane.

Séria MEL
Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP pre zapálenie alebo vypnutie.
Reguláciu strednej teploty oleja môžete vykonať v nasledujúcich troch fázach:
„Predhriatie“ (melting): počas tejto fázy fungujú vykurovacie telesá cyklickým spôsobom až do dosiahnutia vopred stanovenej teploty. Tento spôsob zapálenia, pri ktorom nedochádza k náhlemu nárastu teploty, uľahčuje rozpustenie tuku používaného na vyprážanie.
„Uchovanie“ (alebo udržovanie pri zníženej teplote): táto fáza umožňuje udržiavať stálu teplotu oleja; týmto spôsobom je možné uchovávať olej rozpustený predtým, ako začnete vyprážať, čím je zabránené opätovnému tvoreniu tuku.
„Hlavná regulácia“: táto fáza umožňuje reguláciu želanej teploty prostredníctvom dvoch tlačidiel HORE/DOLE; takto dosiahnete nastavenú teplotu úmerným spôsobom.

Pozor
Zariadenie je vybavené bezpečnostným vypínačom, ktorý odpojí vykurovacie telesá v prípade, že otočíte alebo odoberiete ovládaciu jednotku, v závislosti od modelu zariadenia (viď časť ČISTENIE VANE).

Výkony
V tabuľke VÝKONY sú uvedené maximálne výkony a maximálne hodinové výrobné kapacity rôznych modelov fritéz.
Pre odporúčania týkajúcich sa doby fritovania odkazujeme

na tabuľku DOBY FRITOVANIA A ODPORÚČANÉ TEPLOTY.

ÚDRŽBA

Operácie spojené s údržbou musí vykonávať kvalifikovaný pracovník.

Pred vykonaním údržby odpojte zariadenie od zdroja elektrickej siete.

Na zariadení sa nevyžaduje žiadna zvláštna údržba: je len nevyhnutné uistiť sa o stave vodičov, ovládacích prvkov a elektrických vykurovacích telies. K elektrickým súčiastkám, ktoré sa dajú vymieňať, sa môžete ľahko dostať v zadnej strane ovládacej jednotky. Používajte len originálne náhradné diely. Ak z akéhokoľvek dôvodu budete musieť vymeniť napájací kábel, použite káble typu H07 RN-F (viď tabuľku TECHNICKÉ ÚDAJE).

STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

POZOR!
- **Pred čistením zariadenie vypnite a nechajte vychladnúť.**
- **V prípade elektrických zariadení vypnite prívod elektrického prúdu pomocou príslušného vypínača.**

Starostlivé každodenné čistenie zaručuje správnu funkciu a dlhú životnosť zariadenia.
Oceľové časti zariadenia čistite pomocou vody a čistiaceho prostriedku vlhkou handričkou; na odstránenie odolnejšej špiny použite etanol, acetón alebo iné rozpúšťadlo obsahujúce halogény; **nepoužívajte abrazívne látky a korozívne čistiace prostriedky ako je kyselina soľná / chlorovodíková alebo sírová. Použitie kyselín môže ohroziť správnu funkciu a bezpečnosť zariadenia.** Nepoužívajte kefy, drôtenky alebo abrazívne kotúče vyrobené z iných materiálov alebo zliatin, ktoré by mohli spôsobiť vytvorenie hrdzavých škvŕn na povrchu zariadenia. Z rovnakého dôvodu sa vyhýbajte kontaktu zariadenia so železnými predmetmi. Pozor na kefy a drôtenky z nehrdzavejúcej ocele, ktoré síce nespôsobujú kontamináciu povrchov, ale môžu ich poškriabať.
Zvyšný kovový prach a kovové piliny vzniknuté pri opracovaní a železný materiál vo všeobecnosti môžu v prípade ich kontaktu s povrchom nehrdzavejúcej ocele spôsobiť vytváranie hrdzavých škvŕn. Prípadné povrchové hrdzavé škvrny, ktoré sa môžu nachádzať aj na nových spotrebičoch, môžete odstrániť pomocou čistiaceho prostriedku zriedeného s vodou a špongiou typu Scotch Brite. Aj keď je zariadenie veľmi špinavé, nikdy nepoužívajte sklenený alebo šmirgľový papier; v tomto prípade doporučujeme použiť syntetické špongie (napr. Scotchbrite). Ďalej je zakázané používať prípravky na čistenie striebra a je potrebné dávať pozor na výpary kyseliny soľnej alebo sírovej, ktoré sa môžu tvoriť napríklad pri čistení podláh. **Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu**. Po vyčistení zariadenia ho starostlivo opláchnite čistou vodou a vysušte pomocou suchej utierky.

ČISTENIE VANE

Všetky operácie uvedené v nasledujúcej časti musíte vykonávať vtedy, keď je zariadenie vypnuté, vychladnuté a odpojené od zdroja elektrickej siete.

Modely série ELT
Vytiahnite ovládaciu jednotku nesúcu vykurovacie telesá tak, že odskrutkujete skrutky „V" (viď obr. 2) a pôsobením na páku „L" vyprázdnite vaňu a prefiltrujte olej cez príslušný filter.
Niektoré modely fritéz sú vybavené odnímateľnou vaňou; pre vyprázdnenie oleja z nich vytiahnite vychladnutú vaňu, vyprázdnite ju, prefiltrujte olej, vaňu vyčistite a vymeňte olej. Po vykonaní všetkých operácií spojených s čistením postupujte vždy podľa pokynov uvedených v časti STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE, vráťte ovládaciu jednotku na pôvodné miesto a starostlivo ju priskrutkujte.

Iné modely
Pre dokonalejšie a jednoduchšie čistenie môžete jednotku s vykurovacími telesami nadvihnúť.
Pôsobením na páku „L" vaňu vyprázdnite a prefiltrujte olej cez príslušný filter.
Rukami pôsobte na jednotku s vykurovacími telesami, pokiaľ ju nezablokujete v nadvihnutej polohe.
Potom pokračujte v čistení tak, ako je to uvedené v časti STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE a následne vráťte jednotku s vykurovacími telesami na pôvodné miesto.
Pri modeloch série 600 a 700 je pri odblokovaní jednotky s vykurovacími telesami nevyhnutné pôsobiť na gombík umiestnený na ľavej strane bloku s vykurovacími telesami (viď obr. 3).

ÚSCHOVA A USKLADNENIE

Ak nebudete zariadenie používať dlhšiu dobu, postupujte nasledovne:

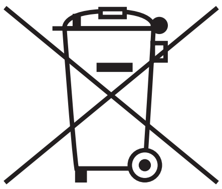
1) pomocou úsekového vypínača odpojte zariadenie od hlavného prívodu elektrickej energie.
2) zariadenie a okolité plochy dôkladne vyčistite.
3) naneste na všetky plochy z nehrdzavejúcej ocele malú vrstvu potravinárskeho oleja
4) vykonajte všetky zákroky spojené s údržbou
5) zakryte zariadenie obalom a nechajte niekoľko voľných otvorov na prúdenie vzduchu.
6) Zariadenie uschovávajte v suchom prostredí pri teplote v rozmedzí –5 až +40°C.

ČO ROBIŤ V PRÍPADE PORUCHY

V prípade poruchy okamžite odpojte zariadenie od elektrickej siete a kontaktujte Zákaznícku službu.

POZOR !
V prípade, že je nevyhnutné nainštalovať fritézu na prepravný prostriedok, pred jeho uvedením do pohybu vždy vyprázdnite fritovaciu vaňu.

V dôsledku vibrácií sa môže fritovacia vaňa poškodiť a olej by z nej mohol uniknúť.



INFORMÁCIE PRE UŽÍVATEĽOV

na základe smernice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o obmedzení používania niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach a likvidácii odpadov.

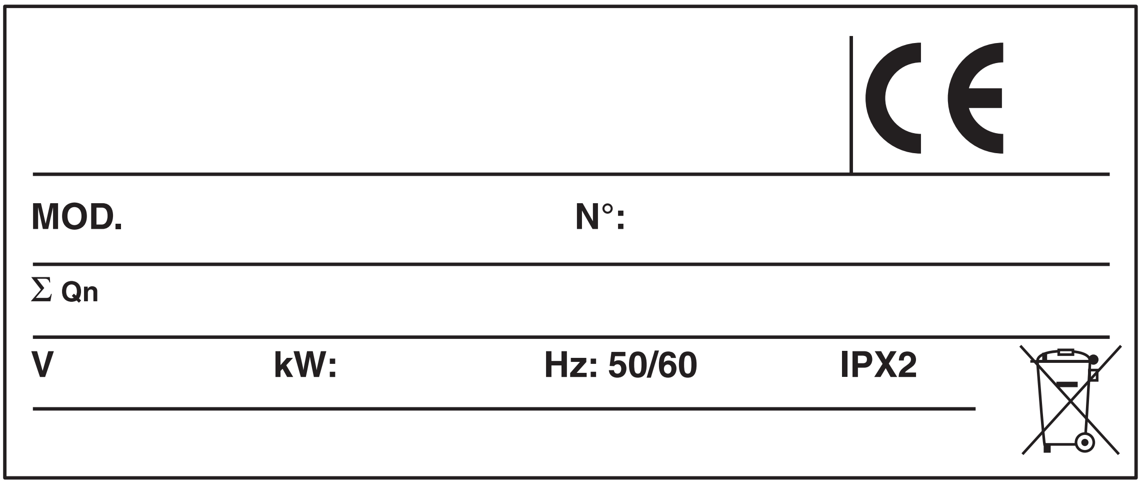
Symbol prečiarknutého kontajneru na zariadení alebo jeho obale znamená, že výrobok je potrebné po uplynutí jeho životnosti zlikvidovať oddelene od ostatných odpadov.

Oddelený zber tohto zariadenia po uplynutí jeho životnosti je organizovaný a riadený výrobcom. Užívateľ, ktorý sa chce zbaviť tohto zariadenia, musí kontaktovať výrobcu a riadiť sa systémom výrobcu pre oddelený zber zariadenia po uplynutí jeho životnosti. Vhodný oddelený zber za účelom následnej recyklácie, spracovania alebo ekologicky kompatibilného zneškodnenia prispievajú k zabráneniu možných negatívnych dopadov na životné prostredie a zdravie a podporuje opätovné použitie a/alebo recykláciu materiálov, z ktorých je zariadenie vyrobené.

Neoprávnená likvidácia výrobku zo strany jeho majiteľa nesie zo sebou sankcie v súlade s platnými právnymi predpismi.

Berendezések jellemzői

A jellemzőket tartalmazó tábla a gép elülső felén vagy pedig a gép belső terében található, amelyen minden szükséges adatot megtalál a berendezés helyes bekötéséhez és üzemeltetéséhez.



A berendezések az európai uniós rendeletek szabványainak minden tekintetben megfelelnek.
EK 73/23 Elektromos rész
EK 89/336 Elektromagnetikus kompatibilitás
93/68 Gép beállítás
98/37 Gép beállítás és erre vonatkozó rendeletek, szabványok

ELT SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
ELT 4 B	Asztali elektromos sütő 4 literes tartállyal	mm 195x400x160h (300)
ELT 8 B-E	Asztali elektromos sütő 8 literes tartállyal	mm 310x400x205h (345)
ELT 8+8 B-E	Asztali elektromos sütő 8 + 8 literes tartállyal	mm 605x400x205h (345)
ELT 12 B	Asztali elektromos sütő 12 literes tartállyal	mm 310x530x310h (450)
ELT 12 B-E	Asztali teljesítménynövelt elektromos sütő 12 literes tartállyal	mm 310x530x310h (450)
ELT 12+12 B	Asztali elektromos sütő 12 + 12 literes tartállyal	mm 615x530x310h (450)
ELT 12+12 B-E	Asztali teljesítménynövelt elektromos sütő 12 + 12 literes tartállyal	mm 615x530x310h (450)
ELT 18 B-E	Asztali teljesítménynövelt elektromos sütő 18 literes tartállyal	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18 B-E	Asztali teljesítménynövelt elektromos sütő 18+18 literes tartállyal	mm 750x530x310h (450)
ELT 16 B	Asztali elektromos sütő 16 literes tartállyal	mm 615x530x310h (450)
ELT 30 B	Asztali elektromos sütő 30 literes tartállyal	mm 615x530x310h (450)
ELT 12 M	Elektromos sütő bútorral 12 literes tartállyal	mm 310x530x850h (990)
ELT 12 M-E	Elektromos teljesítmény erősített 12 literes tartállyal rendelkező sütő bútorral	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12 M	Elektromos sütő bútorral 12 + 12literes tartállyal	mm 615x530x850h (990)
ELT 12+12 M-E	Elektromos teljesítmény erősített 12 + 12 literes tartállyal rendelkező sütő bútorral	mm 615x530x850h (990)
ELT 18 M-E	Elektromos teljesítmény erősített 18 literes tartállyal rendelkező sütő bútorral	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18 M-E	Elektromos teljesítmény erősített 18 + 18 literes tartállyal rendelkező sütő bútorral	mm 750x530x850h (990)
ELT 30 M	Elektromos sütő bútorral 30 literes tartállyal	mm 615x530x850h (990)

600 SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
E6F8-3B	Asztali elektromos sütő 8 literes tartállyal	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	Asztali elektromos sütő 8 + 8 literes tartállyal	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3B	Asztali elektromos sütő 10 literes tartállyal	mm 300x600x290h (410)
E6F10-3BS	Asztali teljesítménynövelt elektromos sütő 10 literes tartállyal	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Asztali elektromos sütő 10 + 10 literes tartállyal	mm 600x600x290h (410)
E6F10-6BS	Asztali teljesítménynövelt elektromos sütő 10 + 10 literes tartállyal	mm 600x600x290h (410)
E6F8-3M	Elektromos sütő bútorral 8 literes tartállyal	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	Elektromos sütő bútorral 8 + 8 literes tartállyal	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-3M	Elektromos sütő bútorral 10 literes tartállyal	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Elektromos teljesítmény erősített 10 literes tartállyal rendelkező sütő bútorral	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Elektromos sütő bútorral 10 + 10 literes tartállyal	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Elektromos teljesítmény erősített 10 + 10 literes tartállyal rendelkező sütő bútorral	mm 600x600x900h (1020)

700 SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
E7F10-4B	Asztali elektromos sütő 10 literes tartállyal	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Asztali teljesítménynövelt elektromos sütő 10 literes tartállyal	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Asztali elektromos sütő 10 + 10 literes tartállyal	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Asztali teljesítménynövelt elektromos sütő 10 + 10 literes tartállyal	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8B	Asztali elektromos sütő 30 literes tartállyal	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8BP	Asztali teljesítménynövelt elektromos sütő 30 literes tartállyal	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Elektromos sütő bútorral 10 literes tartállyal	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Elektromos teljesítmény erősített 10 literes tartállyal rendelkező sütő bútorral	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Elektromos sütő bútorral 10 + 10 literes tartállyal	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Elektromos teljesítmény erősített 10 + 10 literes tartállyal rendelkező sütő bútorral	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Elektromos sütő bútorral 18 literes tartállyal	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Elektromos sütő bútorral 18 + 18 literes tartállyal	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8M	Elektromos sütő bútorral 30 literes tartállyal	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8MP	Elektromos teljesítmény erősített 30 literes tartállyal rendelkező sütő bútorral	mm 800x700x900h (1020)

900 SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
E9F15-4M	Elektromos sütő bútorral 15 literes tartállyal	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M	Elektromos sütő bútorral 18 literes tartállyal	mm 400x900x900h (965)
E9F15-8M	Elektromos sütő bútorral 15 + 15 literes tartállyal	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8M	Elektromos sütő bútorral 18 + 18 literes tartállyal	mm 800x900x900h (965)

S900 SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
SE9F18-4M	Elektromos sütő bútorral 18 literes tartállyal	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-4MEL	Elektromos sütő bútorral, 18 literes tartállyal és elektromos vezérlőrendszerrel	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-8M	Elektromos sütő bútorral 18 + 18 literes tartállyal	mm 800x900x900h (965)
SE9F18-8MEL	Elektromos sütő bútorral, 18 + 18 literes tartállyal és elektromos vezérlőrendszerrel	mm 800x900x900h (965)

LX900 TOP SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HXMxM) Munkaasztal (teljes magasság)
LXE9F22-4EL	Asztali elektromos sütő 22 literes tartállyal (billenthető)	mm 400x900x580h (600)

ELT SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ — MŰSZAKI ADATOK

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel
	kW	V	mm^2
ELT 4 B	1,8	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8 B-E	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8+8 B-E	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 B-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 B-E	2 x 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
ELT 16 B	7	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 B	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12 M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 M-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 M-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 M-E	2 x 9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 M	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2

600 SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ — MŰSZAKI ADATOK

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel
	kW	V	mm^2
E6F8-3B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6B	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6B	6 + 6	400-415 3 ~ 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-3BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F8-3M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6M	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-3MS	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-6M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

700 SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ — MŰSZAKI ADATOK

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel
	kW	V	mm^2
E7F10-4B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8B	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8B	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8BP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2
E7F10-4M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4MS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8M	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-4M	13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-8M	13 + 13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8M	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8MP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

900 SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ — MŰSZAKI ADATOK

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel
	kW	V	mm^2
E9F15-4M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F15-8M	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

S900 SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ — MŰSZAKI ADATOK

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel
	kW	V	mm^2
SE9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-4MEL	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8MEL	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

LX900 TOP SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ — MŰSZAKI ADATOK

MODELL	Névleges teljesítmény	Névleges feszültség	Bekötő kábel
	kW	V	mm^2
LXE9F22-4EL	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELT SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ — TELJESÍTMÉNY

TÍPUSOK	Kosár kapacitás	Maximális termelés
	Kg	Kg/h
ELT 4 B	0,4	4
ELT 8 B-E	0,8	12
ELT 8+8 B-E	0,8 + 0,8	24
ELT 12 B	1,2	12
ELT 12+12 B	1,2 + 1,2	24
ELT 12 B-E	1,3	20
ELT 12+12 B-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 B-E	2	30
ELT 18+18 B-E	2 + 2	60
ELT 16 B	3,5	35
ELT 30 B	4	40
ELT 12 M	1,2	12
ELT 12+12 M	1,2 + 1,2	24
ELT 12 M-E	1,3	20
ELT 12+12 M-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 M-E	2	30
ELT 18+18 M-E	2 + 2	60
ELT 30 M	4	40

600 SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ — TELJESÍTMÉNY

TÍPUSOK	Kosár kapacitás	Maximális termelés
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1,2	12
E6F8-6B	1,2 + 1,2	24
E6F10-3B	1,7	25
E6F10-6B	1,7 + 1,7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1,2	12
E6F8-6M	1,2 + 1,2	24
E6F10-3M	1,7	25
E6F10-6M	1,7 + 1,7	50
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6MS	2 + 2	60

700 SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ — TELJESÍTMÉNY

TÍPUSOK	Kosár kapacitás	Maximális termelés
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1,7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1,7 + 1,7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F30-8B	2 + 2	60
E7F30-8BP	2,3 + 2,3	70
E7F10-4M	1,7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1,7 + 1,7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2,5	30
E7F18-8M	2,5 + 2,5	60
E7F30-8M	2 + 2	60
E7F30-8MP	2,3 + 2,3	70

900 SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ — TELJESÍTMÉNY

TÍPUSOK	Kosár kapacitás	Maximális termelés
	Kg	Kg/h
E9F15-4M	2,4	24
E9F18-4M	2,6	32
E9F15-8M	2,4 + 2,4	48
E9F18-8M	2,6 + 2,6	64

S900 SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ — TELJESÍTMÉNY

TÍPUSOK	Kosár kapacitás	Maximális termelés
	Kg	Kg/h
SE9F18-4M	2,6	32
SE9F18-4MEL	2,6	32
SE9F18-8M	2,6 + 2,6	64
SE9F18-8MEL	2,6 + 2,6	64

LX900 TOP SZÉRIÁS ELEKTROMOS SÜTŐ — TELJESÍTMÉNY

TÍPUSOK	Kosár kapacitás	Maximális termelés
	Kg	Kg/h
LXE9F22-4EL	4	70

JAVASOLT SÜTÉSI IDŐ ÉS HŐMÉRSÉKLET

ÉLELMISZER	SÜTÉSI IDŐ	HŐMÉRSÉKLET
	perc	°C
HAL		
Királyrák és tenger gyümölcsei	2 - 5	180
Békacomb	1 - 3	180
Tojással panírozott halfilé	2 - 4	190
Lepényhal filé	2 - 4	190
Hal krokett	3 - 5	190
Merluzzo, orata, rókahal, tengeri hal	2 - 5	190
Vegyes hal	2 - 5	190
HÚSFÉLÉK		
Szalámi, húsok	2 - 4	170 - 180
Kacsa, fácán (súly szerint változó)	8 - 15	160 - 190
Marhaagy	2 - 3	170 - 180
Rántott marha vagy sertés	4 - 8	180 - 190
Tojással panírozott marhaszelet	1 - 3	190
Zsír	1	180
Csibe	10 - 15	160 - 180
Roston sült marha, sertés, roastbeef (1-2 kg közötti súlyban)	20 - 25	170
Bécsi szelet	1 - 3	190
BURGONYA		
Szeletelt burgonya pirítva	1 - 2	190
Hasábburgonya pirítva	3 - 5	170 - 180
Krokett	3 - 4	180
Pailles	2 - 4	180
FŐZELÉKFÉLÉK		
Articsóka alap, padlizsán, karfiol, édeskömény, cukkini	2 - 4	190
ÉDESSÉGEK		
Sült alma, ananász, banán	2 - 4	180
Rizs vagy dara krokett	3 - 5	160 - 180
Sülttészta	2 - 4	180

BEÜZEMELÉSI ÚTMUTATÓ

BERENDEZÉS LEÍRÁSA

Erős, robosztus acél géptest, 4 magasságba állítható szabályozható lábbal ellátva.
Króm-nikkel 18/10 acél bevonat.

SÜTŐTARTÁLY

Nem oxidálódó acél sütőtartály, az olaj hőmérséklete a termosztát hőszabályozó segítségével a munka során beállítható.
Szintetikus anyagból készült ergonóm irányítógombok.

BIZTONSÁGI BERENDEZÉSEK

A gép biztonsági termosztát hőszabályozóval ellátott, amely működésbe lép és kiiktatja a hevítő elemeket abban az esetben, ha a sütőgép működésében üzemzavar lép fel (például bekapcsolja a sütőgépet úgy, hogy nincs olaj a tartályban). A berendezés ismételt alkalmazása esetén nyomja meg a gépen található áramellátás gombot, kapcsolja le a gépet, hagyja lehűlni a berendezést, majd nyomja meg a (3) gombot, amelyen a "RESET" matricát látja. (Lásd 1. ábra). Ezt követően a MŰKÖDTETÉS fejezetben olvasható utasításokat követve helyezze üzembe a gépet.

MÜKDÖDTETÉS

A gép bekapcsolását megelőzőleg szabadítsa meg a berendezést a csomagolástól. Egyes gépalkatrészek külön védőfóliával bevontak, melyet a működtetés megkezdését megelőzőleg óvatosan el kell távolítani. Amennyiben ragasztó marad az alkatrészeken, úgy azt megfelelő tisztítószerrel gondosan el kell távolítani ügyelve arra, hogy ne alkalmazzon karcoló anyagokat a tisztítás során. A művelet során kövesse a GÉP GONDOZÁSA fejezet utasításait.

Beüzemelés helye
Javasolt a gép jól szellőztetett helyen történő elhelyezése, lehetőleg szagelszívó közelében.
Lehetőség nyílik a berendezés egyedüli elhelyezésére, illetve más elektromos berendezések közelébe is helyezhető.
A minimálisan tartandó távolság 150 mm oldal irányban és 150 mm hátul, amennyiben a gépet falhoz vagy gyúlékony anyagokhoz közel tárolja.
Amennyiben a szükséges biztonsági távolság betartására nem nyílik lehetőség, úgy a túlhevülés elkerülése érdekében javasolt a beüzemelési terület felületét csempével burkolni, vagy sugárzást felfogó anyaggal bevonni.
A gép elektromos csatlakoztatását megelőzőleg minden esetben győződjön meg arról, hogy a gép tábláján jelzett, megfelelő áramerősséghez csatlakoztatja a berendezést.

Szellőztetés
A gép működtetésének területén szükséges a helyes szellőztetés garantálása, hogy a gépet tökéletesen működtethesse és folyamatosan cserélődjön a levegő.
A szellőztető nyílásoknak megfelelő méretűeknek kell lenniük a helyiségben, illetve ráccsal védettnek kell lenniük azért, hogy biztosan ne tömítődhessenek el.

Óvintézkedések - figyelmeztetés
Ne helyezzen a gép közelébe más magas hőmérséklettel működő gépet, mert az megrongálhatja a berendezés elektromos rendszerét és alkatrészeit.

Törvényrendeletek, műszaki szabályok és rendelkezések
A gyártó kijelenti, hogy a berendezés az EK rendelkezéseknek és szabványoknak minden tekintetben megfelel, a gép beüzemelése az érvényben lévő szabványoknak megfelelően kell végrehajtani.
A szerelés során a következő szabályokat kell figyelembe venni:

- CEI érvényben lévő szabályok
- helyi balesetvédelmi és tűzeset, illetve építészeti szabályok
- érvényben lévő biztonságvédelmi szabványok
- energiaszolgáltató szabályai

BEÁLLÍTÁS

A gép szerelése, beüzemelése, beállítása és karbantartása arra felhatalmazott szerv által végezhető el.
A gyártó helytelen nem szabvány szerinti beállítás és szerelés esetén nem vállalja a felelősséget az esetleges meghibásodásokért.

Beállítás lépései
A gép megfelelő szintbe helyezése érdekében állítsa be a vízszintet az állítható lábak segítségével.

Figyelmeztetés!
Bármilyen beavatkozás megkezdése előtt húzza ki az elektromos hálózatból a berendezést.

A nemzetközi szabályzatnak megfelelően a gép elektromos hálózathoz való csatlakozása a berendezésen felszerelt lekapcsoló gombbal ellátott, amellyel tökéletesen áramtalaníthatja a berendezést. A kapcsoló nyílása legalább 3 mm átmérőjű.

Figyelem! A földelés vezeték sárga-zöld soha ne legyen megszakítva.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

1) Amennyiben nincs jelen a gépen, úgy szereljen a gép kapcsolójához közel magnetotermikus és differenciált blokkoló kiengedőt.
2) Csatlakoztassa a választó kapcsolót a sorkapocshoz az útmutató végén található ábrák alapján.
3) A csatlakoztató huzal jellemzőinek nem lehet H07RN-F minőségnél gyengébbnek lennie, illetve legalább 80

°C hőmérsékletet el kell tűrnie (lásd MŰSZAKI ADATOK táblázat adatait).

4) Helyzze a huzalt a kábeltartóba és húzza meg a kábelszorítót, csatlakoztassa a huzalokat a megfelelő sorkapocshoz és rögzítse. A földelés huzal sárg—zöld hossza legyen a többinél hosszabb úgy, hogy esetleges huzaltartó szakadás bekövetkezte esetén ez utóbbi a feszültséget hordó huzalokat követően szakadjon el.

Teljesítmény kiegyenlítés
A berendezést teljesítmény kiegyenlítő rendszerhez kell kapcsolni. A csatlakoztató sorkapocs az áramellátás huzal közvetlen közelében található.
A következő szimbólummal ellátott:



Fontos: berendezés beüzemelés
A berendezés működésbe helyzését megelőzőleg szükséges a gép előzetes műszaki vizsgálata, hogy nyilvánvaló lehessen a gép vagy a géprészek esetleges üzemzavara.
Ezen munkafázis során elengedhetetlen a higiéniai és biztonsági intézkedések szigorú betartása és követése.
A műszaki bevizsgáláshoz a következő lépéseket tegye meg:

1) győződjön meg arról, hogy a berendezés az előírásnak megfelelő áramellátásban részesül
2) járjon el az automata választó nyomógombon, hogy az elektromos csatlakozás megfelelő bekötését ellenőrizhesse
3) ellenőrizze a biztonsági berendezések megfelelő működését

A műszaki bevizsgálást követően, amennyiben szükséges tanítsa be megfelelően a gép kezelőjét a berendezés helyi törvényeknek megfelelő, biztonságos alkalmazását.

Figyelem!
A gyártó nem vállalja a felelősséget és nem térít garanciális kártérítést abban az esetben, ha a gépet helytelenül és szabványnak, illetve az utasításoknak nem megfelelő módon kezelték.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Rendeltetés szerinti alkalmazás
Jelen berendezés kizárólag élelmiszerek sütésére alkalmazható, professzionális, szakszerű környezetben. Bármilyen más jellegű alkalmazás helytelen.

Töltse meg a tartályt olajjal úgy, hogy az olajszint a minimum és a maximum szint jelzések között maradjon, majd helyezze vissza az edényt a tartályba (lásd 2. ábra).
Az olajszintnek sosem szabad a minimális szintjelzés alatt lennie, mert az tűzveszélyt okozhat. Az olaj ürítése során győződjön meg arról, hogy az olaj kihűlt, majd nyomja meg az ürítő kart "L" (lásd 2. ábra).

Figyelmeztetés
Nem javasolt használt olaj alkalmazása, ugyanis az olaj hosszas alkalmazása csökkenti a gyúláspontot, így serkentve a hirtelen forrás lehetőségét.
Nagy kiterjedésű és esetleg nem tökéletesen lecsöpögtetett ételek hirtelen olaj forráshoz vezethetnek.

Bekapcsolás
A sütőgép bekapcsolását a (4) termosztát forgatógomb “O” állásból (lekapcsolt) a kívánt hőmérséklet szintre fordításával éri el. Az ellenőrzést a vezérlőegységen található világító lámpa segítségével lehet elvégezni (lásd 1. ábra).
A zöld színnel világító lámpa (1) a helyes elektromos ellátást jelzi.
A narancssárga színű jelzőlámpa (2) villogni kezd, amikor a gép megfelelő működésbe lép és jelzi, hogy a berendezés hevül, az olaj hőmérséklete emelkedik, a hőmérsékletet a beállított szinten tartja a gép.

Lekapcsolás
A berendezés alkalmazását követően elegendő a termosztát gombot a lekapcsol „O” állásba fordítani, majd lekapcsolni a gép tetjén található lekapcsoló gombbal. A gépben található olajat védje a sütőgéphez tartozó fedéllel és takarja le az olajtartályt.

MEL széria
A begyújtáshoz vagy lekapcsoláshoz nyomjuk le a START/STOP nyomógombot.
Az olaj közepes szintű hőmérséklet beszabályozása három fázisban mehet végbe:
“Előmelegítés” (melting): mely fázis ideje alatt az ellenállások ciklusonként működnek mindaddig, amíg el nem érik a kívánság szerinti hőmérsékletet. Ez a fajta nem nagy teljesítmény melletti begyújtás megkönnyíti a sütéshez szükséges használt zsírok felolvasztását.
“Tartalékon” (vagy csökkentett hőmérsékleten): egy tartós hőmérsékletszinten lehetővé teszi az olaj hőmérsékletének megtartását, úgy, hogy az előzőleg felolvasztott olaj ez idő alatt nem nyeri vissza zsíros szilárd állagát.
“Főbeszabályozás”: a kívánt hőmérsékletérték beszabályozását a két UP/DOWN szabályozógombokon keresztül végezzük, melynek segítségével egyenletesen tudjuk beállítani a hőmérsékletet.

Figyelem
A gép biztonsági kapcsolóval ellátott, amely a fűtőrácsokat kapcsolja szét modell szerint változó módon vagy forgatható vagy pedig eltávolítható (lásd a TARTÁLY TISZTÍTÁSA fejezetben).

Teljesítmény
A TELJESÍTMÉNY táblázatban modellenkénti maximális teljesítmény olvasható le egy óra alatt megtehető maximális teljesítmény.
A sütési idő javaslatok érdekében tekintse meg a JAVASOLT SÜTÉSI IDŐ ÉS HŐMÉRSÉKLET táblázatot.

KARBANTARTÁS

A karbantartást szakembereknek kell elvégezniük.

Bármilyen jellegű beavatkozás esetén áramtalanítsa a berendezést.

Nincs szükség különösebb karbantartási műveletre. Csak a vezetékek, kapcsolók és az elektromos hevítők megfelelő működésének és állapotának ellenőrzésére van szükség. Az elektromos alkatrészeket könnyedén el lehet érni és cserélhetők a berendezés hátsó részénél.
Csak eredeti cserealkatrészeket alkalmazzon. Amennyiben valamilyen oknál fogva a vezetékek cseréjere lenne szükség, alkalmazzon H07 RN-F huzalt (lásd MŰSZAKI ADATOK táblázatot).

A GÉP GONDOZÁSA

FIGYELEM!

- **A gép tisztítása előtt kapcsolja le a berendezést és hagyja lehűlni.**
- **A gép elektromos áramban történő tartása esetén kapcsolja le a gépet és húzza ki az elektromos áramból.**

A gép gondos és alapos tisztításával a berendezés hosszabb élettartamnak és tökéletesebb működésnek örvendhet.
Az acél felületeket nagyon meleg vízzel higított folyékony mosószerrel és puha ronggyal tisztítsa; a makacsabb szennyeződések tisztítása érdekében alkalmazzon etil alkoholt, acetone vagy egyéb nem halogenizált oldószert; **ne alkalmazzon por súroló és tisztítószereket vagy korrózív anyagokat, mint például savak, kén tartalmú anyagok. A savas anyagok alkalmazása a berendezés helyes működését befolyásolhatja.**
Ne alkalmazzon kefét, súroló korongokat vagy egyéb fémes anyagokat, amelyek rozsdásodáshoz és szennyezéshez vezethetnek. Éppen ezért kerülje a vas tárgyakkal történő érintkezést is.
Az acél kefék és korongok ha nem is okoznak rozsdásodást, de komolyan sérthetik a kezelt felületet, karcolási nyomokat hagyva maguk után. Fémes por hulladékok, fémforgács és egyéb fémes anyagok az inox acéllal történő érintkezés során rozsdás szennyeződést hagyhatnak a felületen.
Esetleges rozsdás szennyeződések, melyek az új gépen is jelen lehetnek könnyedén eltávolíthatóak Scotch Brite szivacs segítségével és vízzel higított tisztítószerrel.
Amennyiben a szennyeződés makacsabbnak bizonyul, nem javasolt semmi esetre sem a dörzspapír alkalmazása. Javasolt a szintetikus szivacsok használatata (pl. Scotch Brite).
Ne alkalmazzon ezüstöt tisztító szereket, illetve kerülje a savas és kénes gőzöket, ne alkalmazzon padlótisztító szereket. **Ne szórjon vizet közvetlenül a gépre, hogy nehogy sértse a készüléket.** A tisztítást követően gondosan öblítse a gépet tiszta vízzel, majd törölgesse szárazra ronggyal.

A TARTÁLY TISZTÍTÁSA

A lentiekben felsorolt minden egyes beavatkozást lekapcsolt gép mellett kell végezni úgy, hogy a gép összes elektromos csatlakozása a hálózatból kihúzott állapotban található a géprészek pedig lehűltek.

ELT szériás modellek
Távolítsa el a fejcsoportot a "V" csavar (lásd 2. ábra) kicsavarása segítségével, majd ürítse a tartályt az "L" kar megnyomása segítségével úgy, hogy megfelelő szűrővel közben szűri az olajat.
Egyes sütőgépek kihúzható tartállyal rendelkeznek. Az olaj ürítéséhez húzza ki a lehűlt tartályt, ürítse a tartályt majd végezze el a tisztítási munkát, az olajszűrést vagy a fáradtolaj cseréjét.
A tisztítási munkálatok elvégeztét követően a GÉP GONDOZÁSA fejezetben olvashatók alapján helyezze vissza a fedelet a megfelelő helyre és gondosan rögzítse azt.

Más modellek
A tökéletesebb tisztítás érdekében az ellenállás csoport felemelhető.
Az "L" kar megnyomásával ürítse a tartályt és a megfelelő olajszűrővel szűrje meg az olajat.
Kézzel emelje az ellenálás műszercsoportot egészen a rögzülésig emelt állapotba.
Végezze el a GÉP GONDOZÁSA fejezetben leírt és tárgyalt minden szükséges tisztítási műveletet, majd helyezze vissza az ellenállás műszercsoportot.
A 600-as és 700-as modellek esetében az ellenállás műszercsoport kiengedéséhez szükséges az ellenállás mellett balra található gombot megnyomni (lásd 3. ábra).

TÁROLÁS

Amennyiben a gépet hosszasabb ideig nem alkalmazza, úgy a következő lépéseket tegye meg:

1) Kapcsolja le a választógombot úgy, hogy a gép ne legyen elektromos áram hatása alatt.
2) Tisztítsa meg alaposan a gépet és külső felét is.
3) Kenje be vékonyan étkezési olajjal az inox acél felületeket.
4) Végezze el az összes karbantartási műveletet.
5) Fedje be a gépet védőruhával és hagyjon egy kis rést a helyes szellőzés érdekében.
6) A tároláshoz válasszon száraz környezetet, melynek hőmérséklete -5 és +40°C között található.

MEGHIBÁSODÁS ESETÉN ALKALMAZANDÓ MAGATARTÁS

Meghibásodás esetén azonnal távolítsa el a gépet az elektromos áramkörből és hívja az ügyfélszolgálatot.

FIGYELEM!
Amennyiben a gépet szállítani kell, minden esetben ürítse ki a tartályt mielőtt megmozdítaná a berendezést.

A szállítás következtében előforduló lengések hatására a tartály megsérülhet, illetve az olaj kiömölhet a tartályból.



FELHASZNÁLÓI TÁJÉKOZTATÓ

Az "EK/2002/95, EK/2002/96 és EK/2003/108 jogszabályok szerint, a elektromos és elektronikus veszélyes anyagokat tartalmazó hulladékok kezeléséről szóló jogszabályok alapján és azok figyelembe vételével járjon el.

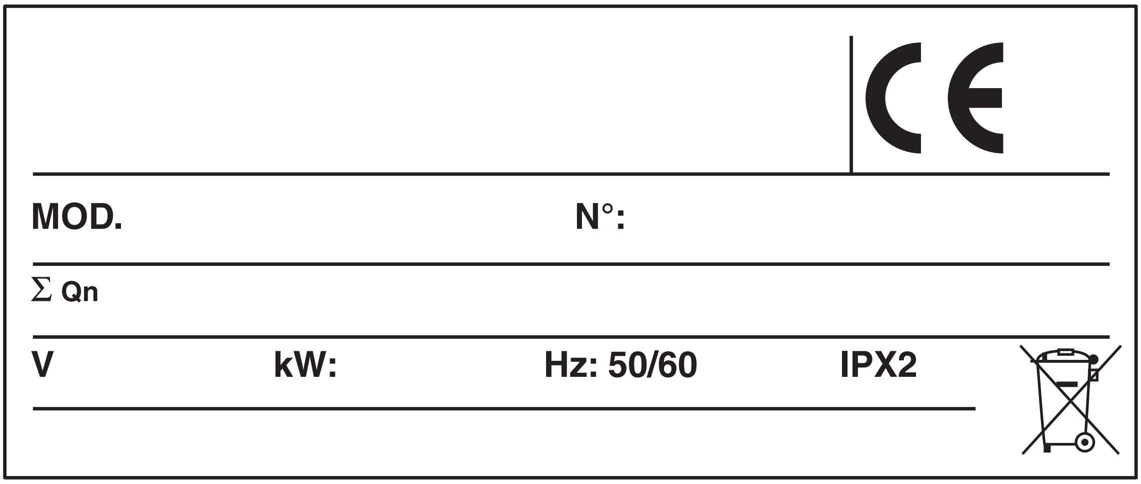
A csomagoláson látható áthúzott szemetes szimbólum azt jelzi, hogy a működésképtelen, hulladéknak szánt gépet a többi hulladéktól külön kell begyűjteni."

A szelektív hulladékgyűjtés jelen gépre vonatkozólag az élettartam átlépését követően a gyártó által megszervezett és lebonyolított feladat. A felhasználó, aki a jelen gépet hulladékként szeretné kezelni, fel kell vennie a kapcsolatot a gyártóval és a gyártó által alkalmazott rendszer követésével az élettartamot meghaladott hulladék gépet szelektív hulladékgyűjtés alapján kell kezelnie. A szelektív hulladékgyűjtés követése a hulladéknak szánt gép szempontjából gyorsítja a gép alkotóelemeinek és egyéb anyagainak könnyebb, gyorsabb feldolgozását és/vagy újrahasznosítását, illetve a szelektív hulladékgyűjtés nem ártalmas a környezetre és az egészségre.

A fogyasztót helytelen hulladékgyűjtés miatt az érvényben lévő törvényszankciók bírsággal súlytják.

Apparaternes egenskaber

Matrikel-typeskiltet sidder på forsiden af apparatet og indeholder alle de for tilslutningen nødvendige oplysninger.



Apparaterne er i overensstemmelse med de europæiske direktiver:
73/23 EØF Elektriske dele
89/336 EØF Elektromagnetisk kompatibilitet
93/68 Maskinforskrifterne
98/37 Maskinforskrifterne og de særlige standardreferencer

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I ELT-SERIEN

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
ELT 4 B	Elektrisk friturekoger, bordmodel med 4-liters kar	mm 195x400x160h (300)
ELT 8 B-E	Elektrisk friturekoger, bordmodel med 8-liters kar	mm 310x400x205h (345)
ELT 8+8 B-E	Elektrisk friturekoger, bordmodel med 8 +8-liters kar	mm 605x400x205h (345)
ELT 12 B	Elektrisk friturekoger, bordmodel med 12-liters kar	mm 310x530x310h (450)
ELT 12 B-E	Elektrisk forstærket friturekoger, bordmodel med 12-liters kar	mm 310x530x310h (450)
ELT 12+12 B	Elektrisk friturekoger, bordmodel med 12 +12-liters kar	mm 615x530x310h (450)
ELT 12+12 B-E	Elektrisk forstærket friturekoger, bordmodel med 12 +12-liters kar	mm 615x530x310h (450)
ELT 18 B-E	Elektrisk forstærket friturekoger, bordmodel med 18-liters kar	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18 B-E	Elektrisk forstærket friturekoger, bordmodel med 18 +18-liters kar	mm 750x530x310h (450)
ELT 16 B	Elektrisk friturekoger, bordmodel med 16-liters kar	mm 615x530x310h (450)
ELT 30 B	Elektrisk friturekoger, bordmodel med 30-liters kar	mm 615x530x310h (450)
ELT 12 M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 12-liters kar	mm 310x530x850h (990)
ELT 12 M-E	Elektrisk forstærket friturekoger, gulvmodel med 12-liters kar	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12 M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 12 +12-liters kar	mm 615x530x850h (990)
ELT 12+12 M-E	Elektrisk forstærket friturekoger, gulvmodel med 12 +12-liters kar	mm 615x530x850h (990)
ELT 18 M-E	Elektrisk forstærket friturekoger, gulvmodel med 18-liters kar	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18 M-E	Elektrisk forstærket friturekoger, gulvmodel med 18+18-liters kar	mm 750x530x850h (990)
ELT 30 M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 30-liters kar	mm 615x530x850h (990)

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I 600-SERIEN

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E6F8-3B	Elektrisk friturekoger, bordmodel med 8-liters kar	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	Elektrisk friturekoger, bordmodel med 8 + 8-liters kar	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3B	Elektrisk friturekoger, bordmodel med 10-liters kar	mm 300x600x290h (410)
E6F10-3BS	Elektrisk forstærket friturekoger, bordmodel med 10-liters kar	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Elektrisk friturekoger, bordmodel med 10 +10-liters kar	mm 600x600x290h (410)
E6F10-6BS	Elektrisk forstærket friturekoger, bordmodel med 10 +10-liters kar	mm 600x600x290h (410)
E6F8-3M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 8-liters kar	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 8+8-liters kar	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-3M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 10-liters kar	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Elektrisk forstærket friturekoger, gulvmodel med 10-liters kar	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 10 +10-liters kar	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Elektrisk forstærket friturekoger, gulvmodel med 10+10-liters kar	mm 600x600x900h (1020)

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I 700-SERIEN

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E7F10-4B	Elektrisk friturekoger, bordmodel med 10-liters kar	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Elektrisk forstærket friturekoger, bordmodel med 10-liters kar	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Elektrisk friturekoger, bordmodel med 10 + 10-liters kar	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Elektrisk forstærket friturekoger, bordmodel med 10 +10-liters kar	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8B	Elektrisk friturekoger, bordmodel med 30-liters kar	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8BP	Elektrisk forstærket friturekoger, bordmodel med 30-liters kar	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 10-liters kar	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Elektrisk forstærket friturekoger, gulvmodel med 10-liters kar	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 10 +10-liters kar	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Elektrisk forstærket friturekoger, gulvmodel med 10+10-liters kar	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 18-liters kar	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 18 +18-liters kar	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 30-liters kar	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8MP	Elektrisk forstærket friturekoger, gulvmodel med 30-liters kar	mm 800x700x900h (1020)

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I 900-SERIEN

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
E9F15-4M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 15-liters kar	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 18-liters kar	mm 400x900x900h (965)
E9F15-8M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 15 + 15-liters kar	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 18 +18-liters kar	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I S900-SERIEN

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SE9F18-4M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 18-liters kar	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-4MEL	Elektrisk friturekoger med 18-liters kar, gulvmodel med elektronisk betjening	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-8M	Elektrisk friturekoger, gulvmodel med 18 +18-liters kar	mm 800x900x900h (965)
SE9F18-8MEL	Elektrisk friturekoger med 18 +18-liters kar, gulvmodel med elektronisk betjening	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I LX900 TOP-SERIEN

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
LXE9F22-4EL	Elektrisk friturekoger, bordmodel, med 22-liters kar (hængende model)	mm 400x900x580h (600)

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I ELT-SERIEN — TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning
	kW	V	mm^2
ELT 4 B	1,8	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8 B-E	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8+8 B-E	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 B-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 B-E	2 x 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
ELT 16 B	7	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 B	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12 M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 M-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 M-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 M-E	2 x 9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 M	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I 600-SERIEN — TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning
	kW	V	mm^2
E6F8-3B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6B	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6B	6 + 6	400-415 3 ~ 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-3BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F8-3M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6M	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-3MS	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-6M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I 700-SERIEN — TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning
	kW	V	mm^2
E7F10-4B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8B	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8B	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8BP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2
E7F10-4M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4MS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8M	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-4M	13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-8M	13 + 13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8M	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8MP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I 900-SERIEN — TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning
	kW	V	mm^2
E9F15-4M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F15-8M	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I S900-SERIEN — TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning
	kW	V	mm^2
SE9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-4MEL	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8MEL	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I LX900 TOP-SERIEN — TEKNISKE DATA

MODEL	Nominel effekt	Nominel spænding	Strømforsyningsledning
	kW	V	mm^2
LXE9F22-4EL	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I ELT-SERIEN — YDELSER

MODELLER	Kurvens kapacitet	Maksimum produktion
	Kg	Kg/h
ELT 4 B	0,4	4
ELT 8 B-E	0,8	12
ELT 8+8 B-E	0,8 + 0,8	24
ELT 12 B	1,2	12
ELT 12+12 B	1,2 + 1,2	24
ELT 12 B-E	1,3	20
ELT 12+12 B-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 B-E	2	30
ELT 18+18 B-E	2 + 2	60
ELT 16 B	3,5	35
ELT 30 B	4	40
ELT 12 M	1,2	12
ELT 12+12 M	1,2 + 1,2	24
ELT 12 M-E	1,3	20
ELT 12+12 M-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 M-E	2	30
ELT 18+18 M-E	2 + 2	60
ELT 30 M	4	40

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I 600-SERIEN — YDELSER

MODELLER	Kurvens kapacitet	Maksimum produktion
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1,2	12
E6F8-6B	1,2 + 1,2	24
E6F10-3B	1,7	25
E6F10-6B	1,7 + 1,7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1,2	12
E6F8-6M	1,2 + 1,2	24
E6F10-3M	1,7	25
E6F10-6M	1,7 + 1,7	50
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6MS	2 + 2	60

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I 700-SERIEN — YDELSER

MODELLER	Kurvens kapacitet	Maksimum produktion
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1,7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1,7 + 1,7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F30-8B	2 + 2	60
E7F30-8BP	2,3 + 2,3	70
E7F10-4M	1,7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1,7 + 1,7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2,5	30
E7F18-8M	2,5 + 2,5	60
E7F30-8M	2 + 2	60
E7F30-8MP	2,3 + 2,3	70

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I 900-SERIEN — YDELSER

MODELLER	Kurvens kapacitet	Maksimum produktion
	Kg	Kg/h
E9F15-4M	2,4	24
E9F18-4M	2,6	32
E9F15-8M	2,4 + 2,4	48
E9F18-8M	2,6 + 2,6	64

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I S900-SERIEN — YDELSER

MODELLER	Kurvens kapacitet	Maksimum produktion
	Kg	Kg/h
SE9F18-4M	2,6	32
SE9F18-4MEL	2,6	32
SE9F18-8M	2,6 + 2,6	64
SE9F18-8MEL	2,6 + 2,6	64

ELEKTRISKE FRITUREKOGERE I LX900 TOP-SERIEN — YDELSER

MODELLER	Kurvens kapacitet	Maksimum produktion
	Kg	Kg/h
LXE9F22-4EL	4	70

ANBEFALEDE TILBEREDELSESTIDER OG TEMPERATURER

FØDEVARE	TILBEREDELSESTID	TEMPERATUR
	minutter	°C
FISK		
Rejer og blæksprutter	2 - 5	180
Frølår	1 - 3	180
Fiskefiletter paneret med æg	2 - 4	190
Søtungefiletter	2 - 4	190
Ørred, fiskefingre	3 - 5	190
Guldbras, torsk/kulmule, stribet multe, mulle	2 - 5	190
Blandet tilberedning	2 - 5	190
KØD		
Pølser, bankekød	2 - 4	170 - 180
And, fasan (afhængigt af vægten)	8 - 15	160 - 190
Kalvehjerne	2 - 3	170 - 180
Svine- eller kalvekoteletter	4 - 8	180 - 190
Wienerschnitzel paneret med æg	1 - 3	190
Fedt	1	180
Kylling	10 - 15	160 - 180
Kalve- og svinestege, roastbeef (fra 1 til 2 kg)	20 - 25	170
Wienerschnitzel	1 - 3	190
KARTOFLER		
Kartoffelskiver	1 - 2	190
Kartoffelbåde	3 - 5	170 - 180
Kroketter	3 - 4	180
Pailles	2 - 4	180
BÆLGFRUGTER		
Artiskokhjerter, aubergine, blomkål, fennikel, squash	2 - 4	190
DESSERTER		
Æble-, ananas-, og bananpandekager	2 - 4	180
Pandekager med ris eller semulje	3 - 5	160 - 180
Pandekager/æbleskiver	2 - 4	180

INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

BESKRIVELSE AF APPARATET

Robust stålstruktur med 4 støttefødder der kan indstilles i højden. Yderbeklædningen er i kromnikkel 18/10 stål.

KOGEKAR

Kogekarret er i rustfrit stål, og oliens temperatur reguleres med en følsom arbejdstermostat.
De ergonomiske betjeningsgreb er fremstillet i kunststof.

SIKKERHEDSANORDNINGER

Apparatet er udstyret med en sikkerhedstermostat, der griber ind og inaktiverer varmeelementerne, hvis friturekogeren overophedes som følge af en funktionsfejl (hvis en friturekoger for eksempel tændes, uden at der er fyldt olie i karret). For igen at gøre apparatet driftklart skal man trykke på lastadskilleren før apparatet for at slå strømmen fra, lade apparatet afkøle, og trykke på knappen (3) med mærkatet "RESET". (Se figur 1). For herefter at tage apparatet i brug igen skal man følge anvisningerne i afsnittet MONTERING AF APPARATET.

MONTERING AF APPARATET

Før man begynder at montere apparatet, skal det tages ud af indpakningen.
Nogle dele er beskyttede af en klæbende plastikfilm, der omhyggeligt skal fjernes.
Hvis der sidder limrester fast, skal de fjernes med passende midler, man må under ingen omstændigheder anvende slibemidler, der henvises til instruktionerne i afsnittet TAGEN VARE PÅ APPARATET.

Installationssted
Det anbefales at placere apparatet i et veludluftet lokale, helst under en emhætte. Apparatet kan monteres enkeltstående eller ved siden af andre apparater. Man skal i alle tilfælde holde en minimumsafstand på 150 mm i siderne og 150 mm bagved, hvis apparatet installeres i nærheden af vægge i brandbart materiale.
Hvis det ikke er muligt at overholde disse afstande, skal der tages passende forholdsregler mod eventuel overdreven varme, f.eks. ved at beklæde overfladerne, hvor apparatet installeres, med klinker eller ved at installere strålevarmebeskyttelsesanordninger.
Før apparatet tilsluttes, skal man kontrollere på den tekniske typeplade, at det er forberedt og passende til den type elinstallation, som er til rådighed.

Ventilation af lokalet
I lokalet hvor apparatet er monteret, skal der være luftkanaler for at sikre apparatets korrekte funktion og udskiftningen af luften i selve lokalet. Luftkanalerne skal have en passende størrelse, de skal være beskyttet med gitre og være placeret således, at de ikke kan spærres.

Forsigtig - advarsel
Montér ikke apparatet i nærheden af andre som opnår alt for høje temperaturer, for ikke at beskadige de elektriske komponenter.

Lovforeskrifter, tekniske regler og direktiver
Fabrikanten erklærer at apparaterne er i overensstemmelse med EF-direktiverne, og gør opmærksom på, at installationen skal udføres i overensstemmelse med gældende lovgivning.
Under forberedelsen til monteringen skal man respektere de følgende foreskrifter:

- De gældende CEI-foreskrifter.
- Bygningsreglementerne og lokale brandsikringsforeskrifter.
- De gældende regler til beskyttelse mod arbejdsulykker.
- Foreskrifterne fra elforsyningsselskabet.

MONTERING

Monteringen, installationen og vedligeholdelsen skal udføres af firmaer autoriseret af det lokale forsyningsselskab.
Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for utilfredsstillende drift og funktion, som skyldes forkert eller dårlig montering.

Installationsprocedure
For at sikre at apparatet er i vater, skal man stille på støttefødderne, som kan indstilles i højden.

Advarsel!
Før et hvilket som helst indgreb udføres, skal strømmen slukkes på kontakten.

Ifølge internationale bestemmelser, skal man under monteringen af apparatet sørge for, at der før det er en anordning, som gør det muligt at slå apparatet fra strømnettet på en flerpolet måde. Denne anordning skal have en åbning til kontakterne på mindst 3 mm.

Vær opmærksom!
Den gul-grønne jordforbindelsesledning må aldrig afbrydes

TILSLUTNING TIL LEDNINGSNETTET

1) Montér, hvis til stede, en lastadskiller i nærheden af apparatet med overstrømsudløser og differentialespærring.
2) Tilslut lastadskilleren til klemkassen som vist på figuren og i eldiagrammerne sidst i manualen.
3) Den valgte ledning skal have egenskaber, som ikke er ringere end typen H07RN-F med en brugstemperatur på mindst 80 °C og en sektion, som passer til apparatet (se tabellen TEKNISKE DATA).
4) Før ledningen gennem abelforskruningen og stram den, tilslut de enkelte ledninger i den tilsvarende position i klemkassen og fastgør dem. Den gul-grønne

jordforbindelsesledning skal være længere end de andre, således at hvis ledningsholderen går i stykker, så river den sig løs efter de spændingsførende ledninger.

Ækvipotentiel

Apparatet skal forbindes i et ækvipotentielt system. Forbindelsesklemkassen sidder i den umiddelbare nærhed af indgangen for strømforsyningsledningen.

Det er vist med det følgende symbol:



Vigtigt: afprøvning af apparaturet

Før anlægget tages i brug, skal det afprøves for at vurdere driftstilstanden for hver enkelt komponent og udpege eventuelle fejl. I denne fase er det vigtigt at alle sikkerheds- og hygiejneforanstaltninger nøje overholdes:

For at udføre afprøvningen, skal man foretage de følgende kontroller:

1) kontrollere at spændingen i ledningsnettet stemmer overens med apparatets
2) trykke på den automatiske lastadskiller for at kontrollere den elektriske forbindelse
3) kontrollere at sikkerhedsanordningerne fungerer korrekt.

Når afprøvningen er fuldført skal man, såfremt det er nødvendigt, instruere brugeren på en passende måde, således at han tilegner sig de nødvendige færdigheder for at kunne betjene apparatet i fuld sikkerhed i overensstemmelse med gældende lovgivning i anvendelseslandet.

Vær opmærksom!

Skader, som er medført af mangelfuld montering eller montering, som ikke er i overensstemmelse med instruktionerne er ikke fabrikantens ansvar, og de henhører ikke under garantien.

BRUGSANVISNING

Beregnet brug

De pågældende apparater er udelukkende beregnet til friturestegning af mad, og de er til professionel brug. Enhver anden anvendelse betragtes som ukorrekt.

Fyld oliekarret indtil mellem minimums- og maksimumsmærkerne, der findes på selve karret (se figur 2). **Olieniveauet må aldrig falde til under minimumsmærket, fordi det udgør en brandfare.** Ved aftapning af olien skal man sikre sig, at den er kold og åbne aftapningshanen "L" (se figur 2).

Advarsler

Det anbefales ikke at anvende gammel olie, fordi længere tids brug sænker antændningstemperaturen og forøger tendensen til pludselig opkogning.

Meget store eller ikke optøede fødevarer kan få olien til pludseligt at koge op.

Tænding

Fritureapparatet tændes ved at dreje termostatens knap (4) fra stilling "O" (slukket) til stillingen for den ønskede temperatur. Kontrollen udføres ved hjælp af de to lysdioder på betjeningspanelet (se figur 1).

Når den grønne lysdiode er (1) tændt, viser det, at strømmen er slået til. Den orange lysdiode (2) tænder og slukker med mellemrum under den normale drift, for at vise hvornår modstandene opvarmer olien for at holde den på den indstillede temperatur.

Slukning

For at slukke apparatet efter brug, skal man blot dreje termostaten over på slukket "O", sørge for at slukke på apparatets stikkontakt, samt for at lægge de med friturekogeren medfølgende låg på, for at beskytte olien i karret.

Serie MEL

Tryk på knappen START/STOP for at tænde eller slukke.

Oliens temperaturregulering sker i tre faser:

"Foropvarmning" (melting): under denne fase fungerer modstandene cyklisk indtil en på forhånd indstillet temperatur opnås. En sådan start uden pludselige temperaturforøgelser fremmer smeltningen af friturefedtet.

"Vedligeholdelse" (eller opbevaring ved lav temperatur): denne funktion gør det muligt at opbevare olien ved en konstant temperatur, for at holde den flydende inden stegningen og derved undgå at fedtet gendannes.

"Hovedindstilling": den ønskede temperatur indstilles med knapperne UP/DOWN, man opnår den indstillede temperatur på en proportionel måde.

Vær opmærksom

Apparatet er udstyret med en sikkerhedsafbryder, der frakobler modstandene, når hovedenheden – afhængigt af modellen – bliver drejet eller fjernet (se afsnittet RENGØRING AF KARRET).

Ydelser

I tabellen YDELSER anføres maksimumkapaciteten og den maksimale produktion pr. time for de forskellige friturekogermodeller.

For gode råd vedrørende tilberedningstider henvises til tabellen ANBEFALEDE TILBEREDELSESTIDER OG TEMPERATURER.

VEDLIGEHOLDELSE

Vedligeholdelsesindgreb må kun udføres af kvalificeret personale.

Der skal slukkes for strømmen til apparatet før ethvert indgreb.

Der er ikke behov for nogen særlig vedligeholdelse: man behøver blot at kontrollere tilstanden af lederne, betjeningsknapperne og af de elektriske modstande. De elektriske dele som kan udskiftes, kan nemt nås ved indgreb fra bagsiden af hovedenheden.
Anvend udelukkende originale reservedele. Hvis strømforsyningsledningen nogensinde udskiftes, skal den udskiftes med ledninger af typen H07 RN-F. (se tabellen TEKNISKE DATA).

TAGEN VARE PÅ APPARATET

BEMÆRK!
- **Før rengøringen skal man slukke apparatet og vente på at det afkøles.**
- **Hvis apparatet er elektrisk, skal man slukke på lastadskilleren for at slå strømforsyningen fra.**

En grundig daglig rengøring af apparatet garanterer en upåklagelig funktion og lang levetid.
Ståloverfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst i meget varmt vand og med en blød klud.
Til mere stædigt snavs skal man anvende etylalkohol, acetone eller et andet ikke-alkoholbaseret opløsningsmiddel.
Anvend aldrig skurepulver eller ætsende stoffer som salt- eller svovlsyre. Brug af syrer kan ødelægge apparatets funktion og kompromittere sikkerheden.
Anvend ikke børster, ståluld eller skureklude fremstillet i andre metaller eller legeringer, som kan medføre rustmærker gennem forurening. Af samme grund skal man undgå kontakt med jerngenstande. Pas på med ståluld eller børster i rustfrit stål, der selvom de ikke forurener overfladerne kan medføre skadelige ridser. Metalstøv, metalspåner fra forarbejdning og metallisk materiale i almindelighed kan medføre rust, hvis de kommer i kontakt med overfladerne i rustfrit stål.
Eventuelle overfladiske rustpletter, der også kan findes på nye apparater, fjernes med rengøringsmiddel opløst i vand og en almindelig svamp af typen Scotch Brite.
Selvom snavset er meget stædigt, må man under ingen omstændigheder anvende sand- eller slibepapir. Vi anbefaler som alternativ at anvende syntetiske svampe (f.eks. Scotchbrite). Man må heller ikke anvende sølvrensningsmidler, og man skal passe på salt- eller svovlsyredampene, der fx kommer fra gulvvask.
Ret ikke vandstråler direkte mod apparaturet, det kan blive beskadiget. Efter rengøringen skal man skylle grundigt med rent vand og tørre efter med en klud.

RENGØRING AF KARRET

Alle de nedenfor beskrevne indgreb må udelukkende foretages, når apparaterne er slukkede, afkølede og med strømmen slået fra.

Modeller i ELT-serien
Udtag hovedenheden, der holder modstandene, ved at skrue skruen "V" (se figur 2) løs og tømme karret ved at åbne håndtaget "L", og filtrere olien med et passende filter.
Nogle friturekogermodeller er forsynet med et udtageligt kar. For at tømme dem for olie tages karret ud, når det er afkølet, herefter rengøres karret, og den brugte olie filtreres eller udskiftes. Når rengøringen er færdig – der henvises til afsnittet TAGEN VARE PÅ APPARATET – sættes hovedenheden igen på plads og fastgøres korrekt.

Andre modeller
For at sikre en grundig og nem rengøring kan modstandsenheden løftes.
Tøm karret med at dreje på håndtaget "L", og filtrer olien med et passende filter. Bevæg manuelt modstandsenheden, indtil den fastlåses i den hævede stilling.
Udfør alle rengøringsindgrebene, som beskrevet i afsnittet TAGEN VARE PÅ APPARATET, og sæt modstandsenheden på plads.
For modellerne i serierne 600 og 700 skal man, for at frigøre modstandsenheden, trykke på knappen, der sidder til venstre for anordningen, der fastgør modstandene (se figur 3).

VEDLIGEHOLDELSE OG OPBEVARING

Hvis apparaturet ikke anvendes i en længere periode, skal man gøre følgende:

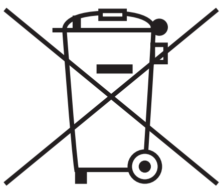
1) sluk på apparatets lastadskiller for at slå det fra hovedstrømnettet.
2) rengør grundigt apparatet og områderne omkring det
3) smør et lag madolie på overfladerne i rustfri stål
4) udfør alle vedligeholdelsesindgreb
5) dæk apparatet til med et klæde og efterlad nogle revner for at sikre luftcirkulationen
6) Opbevar i tørre omgivelser ved en temperatur på mellem –5 og +40°C.

OPFØRSEL I TILFÆLDE AF FEJL

I tilfælde af fejl skal man omgående frakoble apparatet fra ledningsnettet og ringe til Kundeservice.

¡BEMÆRK!
Hvis friturekogeren skal lastes på et transportmiddel, skal man sørge for at tømme karret, før køretøjet sætter sig i bevægelse.

Bevægelserne kan beskadige karret, og olien kan spildes fra karret.



INFORMATION TIL BRUGERNE

Som implementering af direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF e 2003/108/EF vedrørende reduceringen af anvendelsen af farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt bortskaffelse af affald.

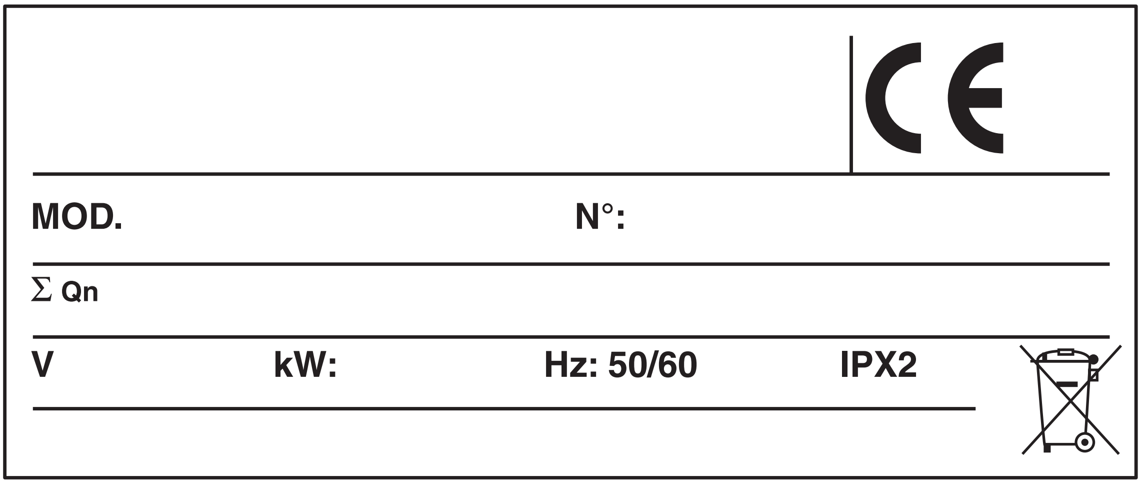
Symbolet med skraldespanden med en streg over vist på apparatet eller dets indpakning viser, at produktet, når det engang skal smides væk, skal indsamles separat fra andre affaldstyper.

Den særskilte indsamling af dette apparat når det smides væk er organiseret af producenten. Brugeren som ønsker at skille sig af med dette apparat skal derfor kontakte producenten og følge det system, som denne har implementeret for at muliggøre den særskilte indsamling af apparaturet, når det smides væk. Den særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende senden til genbrug, til videreforarbejdning og bortskaffelse af apparaturet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og heldbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparaturet består af.

Hvis indehaveren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det bødestraf i overensstemmelse med gældende lovgivning.

Apparatenes egenskaper

Typeskiltet befinner seg på frontsiden av apparatet og inneholder alle nødvendige tilkoblingsdata.



Apparatene er konforme med følgende EU-direktiver:
73/23 EØF lavspenningsdirektivet
89/336 EØF Elektromagnetisk kompatibilitet
93/68 Maskindirektivet
98/37 Maskindirektivet og de spesielle standardene det henviser til

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE ELT

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
ELT 4 B	Elektrisk frityr, benkmodell med 4 liters tank	mm 195x400x160h (300)
ELT 8 B-E	Elektrisk frityr, benkmodell med 8 liters tank	mm 310x400x205h (345)
ELT 8+8 B-E	Elektrisk frityr, benkmodell med 8 + 8 liters tank	mm 605x400x205h (345)
ELT 12 B	Elektrisk frityr, benkmodell med 12 liters tank	mm 310x530x310h (450)
ELT 12 B-E	Elektrisk frityr med ekstra effekt, benkmodell med 12 liters tank	mm 310x530x310h (450)
ELT 12+12 B	Elektrisk frityr, benkmodell med 12 + 12 liters tank	mm 615x530x310h (450)
ELT 12+12 B-E	Elektrisk frityr med ekstra effekt, benkmodell med 12 + 12 liters tank	mm 615x530x310h (450)
ELT 18 B-E	Elektrisk frityr med ekstra effekt, benkmodell med 18 liters tank	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18 B-E	Elektrisk frityr med ekstra effekt, benkmodell med 18 + 18 liters tank	mm 750x530x310h (450)
ELT 16 B	Elektrisk frityr, benkmodell med 16 liters tank	mm 615x530x310h (450)
ELT 30 B	Elektrisk frityr, benkmodell med 30 liters tank	mm 615x530x310h (450)
ELT 12 M	Elektrisk frityr med 12 liters tank og møbel	mm 310x530x850h (990)
ELT 12 M-E	Elektrisk frityr med ekstra effekt med 12 liters tank og møbel	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12 M	Elektrisk frityr med 12 + 12 liters tank og møbel	mm 615x530x850h (990)
ELT 12+12 M-E	Elektrisk frityr med ekstra effekt med 12 + 12 liters tank og møbel	mm 615x530x850h (990)
ELT 18 M-E	Elektrisk frityr med ekstra effekt med 18 liters tank og møbel	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18 M-E	Elektrisk frityr med ekstra effekt med 18 + 18 liters tank og møbel	mm 750x530x850h (990)
ELT 30 M	Elektrisk frityr med 30 liters tank og møbel	mm 615x530x850h (990)

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 600

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
E6F8-3B	Elektrisk frityr, benkmodell med 8 liters tank	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	Elektrisk frityr, benkmodell med 8 + 8 liters tank	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3B	Elektrisk frityr, benkmodell med 10 liters tank	mm 300x600x290h (410)
E6F10-3BS	Elektrisk frityr med ekstra effekt, benkmodell med 10 liters tank	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Elektrisk frityr, benkmodell med 10 + 10 liters tank	mm 600x600x290h (410)
E6F10-6BS	Elektrisk frityr med ekstra effekt, benkmodell med 10 + 10 liters tank	mm 600x600x290h (410)
E6F8-3M	Elektrisk frityr med 8 liters tank og møbel	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	Elektrisk frityr med 8 + 8 liters tank og møbel	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-3M	Elektrisk frityr med 10 liters tank og møbel	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Elektrisk frityr med ekstra effekt med 10 liters tank og møbel	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Elektrisk frityr med 10 + 10 liters tank og møbel	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Elektrisk frityr med ekstra effekt med 10 + 10 liters tank og møbel	mm 600x600x900h (1020)

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 700

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
E7F10-4B	Elektrisk frityr, benkmodell med 10 liters tank	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Elektrisk frityr med ekstra effekt, benkmodell med 10 liters tank	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Elektrisk frityr, benkmodell med 10 + 10 liters tank	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Elektrisk frityr med ekstra effekt, benkmodell med 10 + 10 liters tank	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8B	Elektrisk frityr, benkmodell med 30 liters tank	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8BP	Elektrisk frityr med ekstra effekt, benkmodell med 30 liters tank	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Elektrisk frityr med 10 liters tank og møbel	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Elektrisk frityr med ekstra effekt med 10 liters tank og møbel	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Elektrisk frityr med 10 + 10 liters tank og møbel	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Elektrisk frityr med ekstra effekt med 10 + 10 liters tank og møbel	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Elektrisk frityr med 18 liters tank og møbel	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Elektrisk frityr med 18 + 18 liters tank og møbel	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8M	Elektrisk frityr med 30 liters tank og møbel	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8MP	Elektrisk frityr med ekstra effekt med 30 liters tank og møbel	mm 800x700x900h (1020)

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
E9F15-4M	Elektrisk frityr med 15 liters tank og møbel	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M	Elektrisk frityr med 18 liters tank og møbel	mm 400x900x900h (965)
E9F15-8M	Elektrisk frityr med 15 + 15 liters tank og møbel	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8M	Elektrisk frityr med 18 + 18 liters tank og møbel	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SE9F18-4M	Elektrisk frityr med 18 liters tank og møbel	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-4MEL	Elektrisk frityr med 18 liters tank, møbel og elektronisk betjening	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-8M	Elektrisk frityr med 18 + 18 liters tank og møbel	mm 800x900x900h (965)
SE9F18-8MEL	Elektrisk frityr med 18 + 18 liters tank, møbel og elektronisk betjening	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
LXE9F22-4EL	Elektrisk frityr, benkmodell med 22 liters tank (frittbærende)	mm 400x900x580h (600)

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE ELT — TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning
	kW	V	mm^2
ELT 4 B	1,8	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8 B-E	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8+8 B-E	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 B-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 B-E	2 x 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
ELT 16 B	7	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 B	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12 M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 M-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 M-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 M-E	2 x 9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 M	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 600 — TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning
	kW	V	mm^2
E6F8-3B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6B	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6B	6 + 6	400-415 3 ~ 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-3BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F8-3M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6M	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-3MS	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-6M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 700 — TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning
	kW	V	mm^2
E7F10-4B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8B	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8B	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8BP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2
E7F10-4M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4MS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8M	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-4M	13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-8M	13 + 13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8M	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8MP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 900 — TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning
	kW	V	mm^2
E9F15-4M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F15-8M	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE S900 — TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning
	kW	V	mm^2
SE9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-4MEL	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8MEL	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE LX900 TOP — TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt	Nominell spenning	Tilkoblingsledning
	kW	V	mm^2
LXE9F22-4EL	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE ELT — YTELSER

MODELLER	Kurvkapasitet	Maksimal produksjon
	Kg	Kg/h
ELT 4 B	0,4	4
ELT 8 B-E	0,8	12
ELT 8+8 B-E	0,8 + 0,8	24
ELT 12 B	1,2	12
ELT 12+12 B	1,2 + 1,2	24
ELT 12 B-E	1,3	20
ELT 12+12 B-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 B-E	2	30
ELT 18+18 B-E	2 + 2	60
ELT 16 B	3,5	35
ELT 30 B	4	40
ELT 12 M	1,2	12
ELT 12+12 M	1,2 + 1,2	24
ELT 12 M-E	1,3	20
ELT 12+12 M-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 M-E	2	30
ELT 18+18 M-E	2 + 2	60
ELT 30 M	4	40

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 600 — YTELSER

MODELLER	Kurvkapasitet	Maksimal produksjon
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1,2	12
E6F8-6B	1,2 + 1,2	24
E6F10-3B	1,7	25
E6F10-6B	1,7 + 1,7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1,2	12
E6F8-6M	1,2 + 1,2	24
E6F10-3M	1,7	25
E6F10-6M	1,7 + 1,7	50
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6MS	2 + 2	60

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 700 — YTELSER

MODELLER	Kurvkapasitet	Maksimal produksjon
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1,7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1,7 + 1,7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F30-8B	2 + 2	60
E7F30-8BP	2,3 + 2,3	70
E7F10-4M	1,7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1,7 + 1,7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2,5	30
E7F18-8M	2,5 + 2,5	60
E7F30-8M	2 + 2	60
E7F30-8MP	2,3 + 2,3	70

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE 900 — YTELSER

MODELLER	Kurvkapasitet	Maksimal produksjon
	Kg	Kg/h
E9F15-4M	2,4	24
E9F18-4M	2,6	32
E9F15-8M	2,4 + 2,4	48
E9F18-8M	2,6 + 2,6	64

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE S900 — YTELSER

MODELLER	Kurvkapasitet	Maksimal produksjon
	Kg	Kg/h
SE9F18-4M	2,6	32
SE9F18-4MEL	2,6	32
SE9F18-8M	2,6 + 2,6	64
SE9F18-8MEL	2,6 + 2,6	64

ELEKTRISKE FRITYRER SERIE LX900 TOP — YTELSER

MODELLER	Kurvkapasitet	Maksimal produksjon
	Kg	Kg/h
LXE9F22-4EL	4	70

KOKETIDER OG ANBEFALTE TEMPERATURER

NÆRINGSMIDLER	KOKETIDER	TEMPERATUR
	minutter	°C
FISK		
Reker og blekksprut	2 - 5	180
Froskelår	1 - 3	180
Egg-panerte fiskefileter	2 - 4	190
Sjøtungefileter	2 - 4	190
Ørreter, fiskekroketter	3 - 5	190
Havbrasmer, torsker, multer, muller	2 - 5	190
Blandet frityrstekt fisk	2 - 5	190
KJØTT		
Pølser, hakkekjøtt	2 - 4	170 - 180
Ender, fasaner, (etter vekt)	8 - 15	160 - 190
Kalvehjerne	2 - 3	170 - 180
Kalve- eller svinekoteletter	4 - 8	180 - 190
Egg-panerte kalveschnitzler	1 - 3	190
Bacon	1	180
Kyllinger	10 - 15	160 - 180
Kalvestek, svinestek, roastbiff (fra 1 til 2 Kg)	20 - 25	170
Wienerschnitzel	1 - 3	190
POTETER		
Gylne potetskiver	1 - 2	190
Gylne potetbåter	3 - 5	170 - 180
Potetkroketter	3 - 4	180
Pommes pailles	2 - 4	180
GRØNNSAKER		
Brunede artisjokker, auberginer, blomkål, fennikler, squash	2 - 4	190
DESSERTER		
Eple-, ananas-, bananpannekaker	2 - 4	180
Ris- eller semulekroketter	3 - 5	160 - 180
Pannekaker	2 - 4	180

INSTALLASJONSANVISNINGER

BESKRIVELSE AV APPARATET

Robust struktur i stål, med 4 føtter som er justerbare i høyden. Utvendig bekledning i krom-nikkel-stål 18/10.

TANKEN

Tanken er i edelstål, oljetemperaturen reguleres ved hjelp av en følsom driftstermostat.
Ergonomiske betjeningshåndtak i syntetisk materiale.

SIKKERHETSANORDNINGER

Apparatet er utstyrt med en sikkerhetstermostat som kobler seg inn og deaktiverer varmeelementene ved overtemperatur p.g.a. feilfunksjon i frityren (for eksempel hvis den slås på uten at det er blitt fylt olje i tanken). For å slå på apparatet igjen, skal man først slå av skillebryteren øverst for å kutte strømforsyningen, la apparatet kjøle seg ned, og så slå på knappen (3) med etiketten "RESET". (se fig. 1). Deretter skal man følge instruksjonene i avsnittet IGANGSETTING for å slå på apparatet igjen.

IGANGSETTING

Fjern emballasjen før du forbereder igangsetting av apparatet.
Noen deler er beskyttet med pålimt vernebekledning, som må fjernes forsiktig.
Dersom det skulle sitte igjen limrester, må disse rengjøres med egnede stoffer; bruk aldri av noen grunn slipende stoffer; vi henviser til instruksjonene i avsnittet IVARETAKELSE AV APPARATET.

Installasjonssted
Det anbefales å plassere apparatet i et rom med god ventilasjon, helst under en avtrekksvifte. Det er mulig å montere apparatet enkeltvis eller sette det sammen med andre apparater. En minimum avstand på 150 mm fra sidene må i alle tilfeller overholdes og 150 mm fra baksiden i tilfelle apparatet skulle befinne seg nær vegger i brennbart materiale. Hvis det ikke skulle være mulig å overholde disse avstandene, må du sørge for passende sikkerhetstiltak mot eventuell for stor varme, ved for eksempel å bekle installasjonsoverflatene med fliser, eller ved å montere antistrålevern.
Før man utfører elektrisk tilslutning, må man kontrollere på apparatets typeskilt om det er tilpasset til og egnet for den tilgjengelige strømtypen.

Romventilasjon
I rommet hvor apparatet er installert må det være noen luftuttak for å garantere korrekt funksjon av apparatet og luftskifte i selve rommet. Luftuttakene må ha egnede dimensjoner, de må ha gitterbeskyttelse og være plassert slik at de ikke kan tilstoppes.

Forsiktig - advarsel
Ikke installer apparatet nær andre apparater som når for høye temperaturer, slik at de elektriske delene ikke skades.

Lovforskrifter, tekniske regler og standarder
Fabrikanten erklærer at apparatene er i samsvar med EU-direktivene, og krever at installasjonen utføres etter gjeldende forskrifter.
Under forberedelse av monteringen må man overholde følgende forordninger:

- gjeldende CEI-forskrifter
- lokale byggeforskrifter og brannvernregler
- gjeldende ulykkesforebyggende forskrifter
- anvisninger fra strømleverandøren

INSTALLASJON

Montering, installasjon og vedlikehold må utføres av firmaer som er godkjent av den lokale strømleverandøren.
Fabrikanten fraskriver seg ethvert ansvar ved dårlig funksjon av apparatet som skyldes feil eller ikke konform installasjon.

Fremgangsmåter for installering
For en korrekt vatring av apparatet skal du justere på føttene, som er justerbare i høyden.

Advarsel!
Slå av strømmen før du utfører noe som helst inngrep på apparatet.

I henhold til internasjonale forskrifter må man under tilkoblingen forutse en omnipolar bryter øverst på apparatet som gjør det mulig å koble apparatet fra strømmen; denne strømbryteren må ha en kontaktåpning på minst 3mm.

Advarsel!
Den gul-grønne jordledningen må aldri avbrytes.

ELEKTRISK TILSLUTNING

1) Installer en skillebryter med magnetotermisk utløser og differensialsperre nær apparatet hvis det ikke allerede er en slik.
2) Koble skillebryteren til terminalblokken som vist på figuren og i de elektriske skjemaene på slutten av håndboken.
3) Tilkoblingsledningen må ha egenskaper som ikke er dårligere enn typen H07RN-F, tåle en brukstemperatur på minst 80 °C og ha et tverrsnitt som egner seg til apparatet (se tabellen med TEKNISKE DATA).
4) Før ledningen gjennom ledningskveileren og stram ledningskveileren, koble strømlederne til riktig posisjon i terminalblokken og fest dem. Den gul-grønne jordlederen må være lengre enn de andre, slik at denne frakobles etter spenningsledningene i tilfelle ledningsholderen skulle bli ødelagt.

Ekvipotensial
Koble apparatet til et ekvipotensialt system. Sukkerbiten er plassert nær inngangen til kabelen.
Denne er merket med følgende symbol:



Viktig : driftsprøve av apparatet
Før anlegget igangsettes, må det utføres en driftsprøve for å vurdere de operative forholdene til hver enkelt del, og for å identifisere eventuelle feil. I denne fasen er det viktig at alle sikkerhets- og hygieneforhold overholdes strengt.
Utfør følgende kontroller under driftsprøven:

1) undersøk at strømspenningen er konform med apparatets strømspenning.
2) slå på den automatiske skillebryteren for å undersøke den elektriske tilslutningen.
3) undersøk at sikkerhetsanordningene fungerer korrekt.

Når driftsprøven er overstått, skal man om nødvendig lære opp brukeren hensiktsmessig, slik at han får all nødvendig kompetanse for å idriftsette apparatet under sikkerhetsforhold, som forutsett av de gjeldende lovene i brukslandet.

Bemerk!
Fabrikanten er ikke ansvarlig og gir ingen garantierstatning for skader som skyldes ukorrekte og ikke-konforme installasjoner i forhold til installasjonsanvisningene.

BRUKSANVISNING

Bruksformål
Disse apparatene skal utelukkende brukes til frityrsteking og er kun til profesjonell bruk. Enhver annen bruk må betraktes for uegnet.

Fyll tanken med olje opp til et nivå som befinner seg mellom minimumsmerket og maksimumsmerket i selve tanken (se fig. 2).
Oljenivået må aldri være under minimumsmerket, da dette vil medføre brannfare. Åpne tømmekranen "L" (se fig. 2) for å tømme tanken, og forsikre deg først om at oljen er kald.

Merknader
Det anbefales å ikke bruke gammel olje, da flammetemperaturen reduseres ved forlenget bruk, og tendensen til plutselig koking øker.
Spesielt voluminøs eller ikke avdryppet mat kan forårsake plutselig koking av oljen.

Påslåing
Frityren slås på ved å vri håndtaket på termostaten (4) fra posisjon "O" (avslått) til posisjonen som tilsvarer ønsket temperatur. Denne kontrolleres av de to lysende varsellampene på kontrollpanelet (se fig. 1).
Når den grønne varsellampen lyser (1), betyr det at strømmen er tilkoblet.
Den oransje varsellampen (2) slår seg intermitterende av og på under normal funksjon, og viser når resistorene varmer opp oljen for å holde den på innstilt temperatur.

Avslåing
For å slå av maskinen etter bruk, holder det å vri termostaten til avslått posisjon "O". Man må huske på å koble fra strømmen øverst på apparatet og bruke dekslene som følger med frityrene for å beskytte og sikre oljen inne i tanken.

Serie MEL
Trykk på knappen START/STOPP for påslåing eller avslåing.
Reguleringen av middels oljetemperatur kan skje i tre faser:
"Forvarming" (melting): under denne fasen fungerer resistorene syklisk helt til det nås en forhåndsinnstilt temperatur. Denne starten uten bråe temperaturøkninger letter smeltingen av stekefettet.
"Konservering" (eller vedlikeholde redusert temperatur): tillater å holde oljetemperaturen på en konstant verdi, slik at det er mulig å bevare den smeltede oljen før man steker og unngå at det danner seg fettklumper igjen.
"Hovedregulering": ved å regulere ønsket temperatur ved hjelp av to knapper UP/DOWN vil man nå den innstilte temperaturen på en proporsjonell måte.

Advarsel
Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsbryter som kobler fra resistorene når hodeenheten, alt etter modellene, vris rundt eller tas vekk (se avsnittet RENGJØRING AV TANKEN).

Ytelser
Maksimalytelsene og maksimal timeproduksjon på de forskjellige frityrmodellene står oppført i tabellen YTELSER.
Konsulter tabellen KOKETIDER OG ANBEFALTE TEMPERATURER for å få noen råd om koketider.

VEDLIKEHOLD

Vedlikeholdsoperasjonene må utføres av kvalifisert personale.

Før hver vedlikeholdsoperasjon må man koble apparatet fra strømmen.

Det kreves inget spesielt vedlikehold: man må kun forsikre seg om at strømlederne, betjeningsknappene og de elektriske resistorene er i god tilstand. De elektriske delene som kan skiftes ut er lett tilgjengelige fra baksiden av resistor-hodet. Bruk kun originale reservedeler. Hvis strømledningen må skiftes ut av noen grunn, må den nye ledningen være av typen H07 RN-F. (se tabellen TEKNISKE DATA).

IVARETAKELSE AV APPARATET

ADVARSEL!

- **Før rengjøring slå av apparatet og la det kjøles ned.**
- **I tilfelle det brukes apparater som tilføres strøm, bruk utkoblingsbryteren for å kutte strømtilførselen.**

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet.
Overflatene i stål skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann og ved bruk av en myk klut; for smuss det er vanskeligere å fjerne bruk etylsprit, aceton eller annet løsemiddel uten halogen. **Ikke bruk skurepulver eller etsende stoffer som kloridisk syre/saltsyre eller svovelsyre. Bruk av syrer kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet.** Ikke bruk børster, stålull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av med rustflekker. Av den samme årsaken skal man unngå kontakt med gjenstander i jern.
Se opp for svamper eller børster i rustfritt stål som, selv om de ikke smitter overflatene med rust, kan forårsake stygge riper.
Metallstøv, rester av metallfliser fra arbeider og jernholdig materiale generelt kan forårsake dannelse av rustflekker hvis dette kommer i kontakt med overflatene i edelstål.
Eventuelle rustflekker i overflaten, som også kan være tilstede på nye apparater, kan fjernes med rengjøringsmiddel fortynnet i vann og en svamp av typen Scotch Brite.
Om apparatet er spesielt skittent, så bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampen fra Scotchbrite).
Stoffer for sølvpuss skal heller ikke brukes, og man må passe seg for damp fra kloridisk eller svovelsyre som kommer fra for eksempel fra vasking av gulv. **Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det.** Etter rengjøring, skyll nøye med rent vann og tørk nøye med en klut.

RENGJØRING AV TANKEN

Følgende operasjoner må utføres med avslått og avkjølt apparat med strømmen frakoblet.

Modeller i serien ELT
Dra ut resistorenes hodeenhet ved å skru av skruen “V” (se fig. 2), og tøm tanken ved å åpne tømmekranen “L” mens du sørger for å filtrere oljen med det dertil bestemte filteret.
Noen frityrmodeller er utstyrt med uttrekkbar tank; for å tømme oljen, skal man dra ut tanken når den er kald, og deretter rengjøre den og filtrere eller skifte ut den brukte frityroljen.
Når man har utført all rengjøringen, skal man alltid konsultere avsnittet IVARETAKELSE AV APPARATET, sette på plass hodeenheten og feste den godt.

Andre modeller
For nøyaktigere og lettere rengjøring kan resistor-enheten løftes opp.
Tøm tanken ved å åpne tømmekranen “L”, mens du sørger for å filtrere oljen med det dertil bestemte filteret.
Løft resitor-enheten manuelt, og sperr den i løftet posisjon.
Utfør all rengjøring som beskrevet i avsnittet IVARETAKELSE AV APPARATET, og sett på plass resistor-enheten.
På modellene i serie 600 og 700 må man trykke på knappen som sitter til venstre for resistor-enheten for å frigjøre denne (se fig. 3).

OPPBEVARING OG LAGRING

Hvis apparatet skal være ute av drift i en lang periode, skal man gå frem på følgende måte:

1) slå av apparatets skillebryter for å bryte tilknytningen til hovedstrømlinjen.
2) rengjør apparatet og området rundt grundig
3) smør overflatene i edelstål med et tynt lag matolje
4) utfør alle vedlikeholdsoperasjonene
5) dekk apparatet med en bekledning, og la det være noen åpninger for luftsirkulasjon
6) Oppbevar apparatet på et tørt sted med en temperatur på mellom –5 og +40°C.

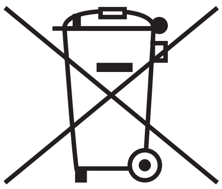
OPPFØRSEL VED FUNKSJONSSVIKT AV APPARATET

Ved funksjonssvikt skal man straks koble apparatet fra strømmen og melde fra til kundeserviceavdelingen.

ADVARSEL !
Hvis det er nødvendig å montere frityren på et transportmiddel, skal man alltid tømme tanken før man setter kjøretøyet i bevegelse.

På grunn av gynging kan tanken skades, og dessuten kan oljen renne ut av selve tanken.

33851000_Man_Friggitrici_Elettriche.indd 140 07/01/2010 14.35.59



OPPLYSNINGER FOR BRUKERNE

For utforing av Direktivene 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE, gjeldende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avfallsbehandling.

Symbolet med en overkrysset avfallsbeholder satt pa apparatet eller pa emballasjen dens angir at produktet ma kasseres gjennom avfallsortering adskilt fra vanlig husholdningsavfall etter endt levetid.

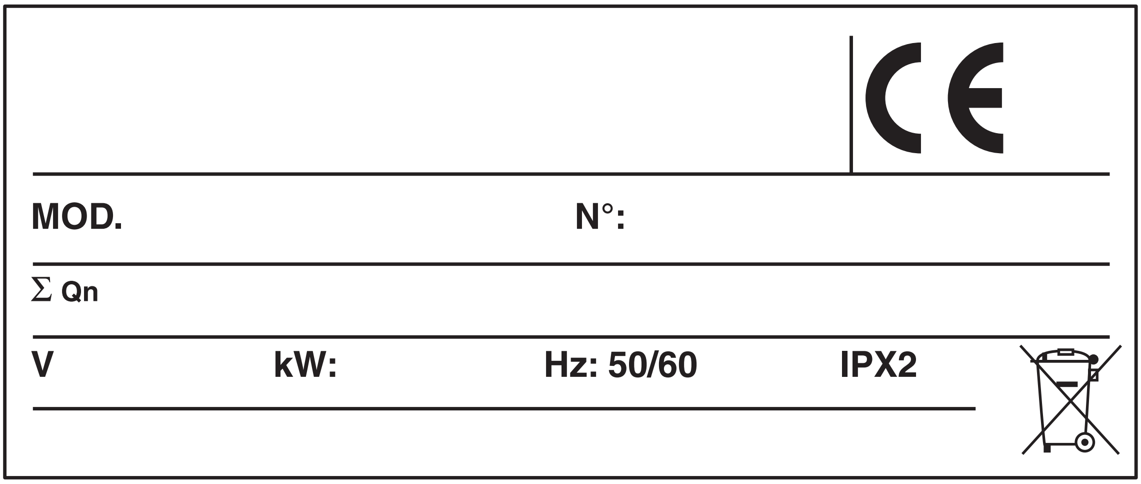
Kildesortering av dette apparatet etter at dets levetid er over organiseres og styres av produsenten. Brukeren som onsker a kvitte seg med dette apparatet skal derfor kontakte produsenten og folge det systemet sistnevnte har tatt i bruk for a kunne avfallsbehandle apparatet korrekt etter endt bruk. Passende kildesortering slik at apparatets deler deretter kan gjenvinnes, avfallsbehandles og kasseres

i overensstemmelse med miljovern sorger for a unnga mulige negative folger for miljoet og helse og fremmer gjenbruk og/eller resirkulasjon av materialene som apparatet bestar av.

Ulovlig kasting av produktet medforer boter og straff som forutsett av gjeldende lovgivning.

Apparaternas egenskaper

Serienummerskylten sitter på den främre delen av apparaten och anger alla nödvändiga data för anslutning.



Apparaterna överensstämmer med de europeiska direktiven:
73/23 EEG, den elektriska delen
89/336 EEG Elektromagnetisk kompatibilitet
93/68 Maskindirektivet
98/37 Maskindirektivet och särskilda referensstandarder

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN ELT

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
ELT 4 B	Elektrisk fritös av bänkmodell med bassäng på 4 liter	mm 195x400x160h (300)
ELT 8 B-E	Elektrisk fritös av bänkmodell med bassäng på 8 liter	mm 310x400x205h (345)
ELT 8+8 B-E	Elektrisk fritös av bänkmodell med bassäng på 8 + 8 liter	mm 605x400x205h (345)
ELT 12 B	Elektrisk fritös av bänkmodell med bassäng på 12 liter	mm 310x530x310h (450)
ELT 12 B-E	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda av bänkmodell med bassäng på 12 liter	mm 310x530x310h (450)
ELT 12+12 B	Elektrisk fritös av bänkmodell med bassäng på 12 + 12 liter	mm 615x530x310h (450)
ELT 12+12 B-E	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda av bänkmodell med bassäng på 12 + 12 liter	mm 615x530x310h (450)
ELT 18 B-E	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda av bänkmodell med bassäng på 18 liter	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18 B-E	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda av bänkmodell med bassäng på 18 + 18 liter	mm 750x530x310h (450)
ELT 16 B	Elektrisk fritös av bänkmodell med bassäng på 16 liter	mm 615x530x310h (450)
ELT 30 B	Elektrisk fritös av bänkmodell med bassäng på 30 liter	mm 615x530x310h (450)
ELT 12 M	Elektrisk fritös med bassäng på 12 liter och köksmöbel	mm 310x530x850h (990)
ELT 12 M-E	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda med bassäng på 12 liter och köksmöbel	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12 M	Elektrisk fritös med bassäng på 12 + 12 liter och köksmöbel	mm 615x530x850h (990)
ELT 12+12 M-E	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda med bassäng på 12 + 12 liter och köksmöbel	mm 615x530x850h (990)
ELT 18 M-E	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda med bassäng på 18 liter och köksmöbel	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18 M-E	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda med bassäng på 18 + 18 liter och köksmöbel	mm 750x530x850h (990)
ELT 30 M	Elektrisk fritös med bassäng på 30 liter och köksmöbel	mm 615x530x850h (990)

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN 600

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
E6F8-3B	Elektrisk fritös av bänkmodell med bassäng på 8 liter	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	Elektrisk fritös av bänkmodell med bassäng på 8 + 8 liter	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3B	Elektrisk fritös av bänkmodell med bassäng på 10 liter	mm 300x600x290h (410)
E6F10-3BS	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda av bänkmodell med bassäng på 10 liter	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Elektrisk fritös av bänkmodell med bassäng på 10 + 10 liter	mm 600x600x290h (410)
E6F10-6BS	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda av bänkmodell med bassäng på 10 + 10 liter	mm 600x600x290h (410)
E6F8-3M	Elektrisk fritös med bassäng på 8 liter och köksmöbel	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	Elektrisk fritös med bassäng på 8 + 8 liter och köksmöbel	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-3M	Elektrisk fritös med bassäng på 10 liter och köksmöbel	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda med bassäng på 10 liter och köksmöbel	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Elektrisk fritös med bassäng på 10 + 10 liter och köksmöbel	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda med bassäng på 10 + 10 liter och köksmöbel	mm 600x600x900h (1020)

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN 700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
E7F10-4B	Elektrisk fritös av bänkmodell med bassäng på 10 liter	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda av bänkmodell med bassäng på 10 liter	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Elektrisk fritös av bänkmodell med bassäng på 10 + 10 liter	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda av bänkmodell med bassäng på 10 + 10 liter	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8B	Elektrisk fritös av bänkmodell med bassäng på 30 liter	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8BP	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda av bänkmodell med bassäng på 30 liter	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Elektrisk fritös med bassäng på 10 liter och köksmöbel	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda med bassäng på 10 liter och köksmöbel	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Elektrisk fritös med bassäng på 10 + 10 liter och köksmöbel	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda med bassäng på 10 + 10 liter och köksmöbel	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Elektrisk fritös med bassäng på 18 liter och köksmöbel	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Elektrisk fritös med bassäng på 18 + 18 liter och köksmöbel	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8M	Elektrisk fritös med bassäng på 30 liter och köksmöbel	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8MP	Elektrisk fritös med förhöjd prestanda med bassäng på 30 liter och köksmöbel	mm 800x700x900h (1020)

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
E9F15-4M	Elektrisk fritös med bassäng på 15 liter och köksmöbel	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M	Elektrisk fritös med bassäng på 18 liter och köksmöbel	mm 400x900x900h (965)
E9F15-8M	Elektrisk fritös med bassäng på 15 + 15 liter och köksmöbel	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8M	Elektrisk fritös med bassäng på 18 + 18 liter och köksmöbel	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN S900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
SE9F18-4M	Elektrisk fritös med bassäng på 18 liter och köksmöbel	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-4MEL	Elektrisk fritös med bassäng på 18 liter, köksmöbel och elektroniska kontroller	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-8M	Elektrisk fritös med bassäng på 18 + 18 liter och köksmöbel	mm 800x900x900h (965)
SE9F18-8MEL	Elektrisk fritös med bassäng på 18 + 18 liter, köksmöbel och elektroniska kontroller	mm 800x900x900h (965)

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN LX900 TOP

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
LXE9F22-4EL	Elektrisk fritös av bänkmodell med bassäng på 22 liter (upphängd modell)	mm 400x900x580h (600)

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN ELT — TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel
	kW	V	mm^2
ELT 4 B	1,8	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8 B-E	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8+8 B-E	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 B-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 B-E	2 x 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
ELT 16 B	7	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 B	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12 M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 M-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 M-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 M-E	2 x 9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 M	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN 600 — TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel
	kW	V	mm^2
E6F8-3B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6B	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6B	6 + 6	400-415 3 ~ 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-3BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F8-3M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6M	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-3MS	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-6M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN 700 — TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel
	kW	V	mm^2
E7F10-4B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8B	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8B	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8BP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2
E7F10-4M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4MS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8M	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-4M	13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-8M	13 + 13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8M	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8MP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN 900 — TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel
	kW	V	mm^2
E9F15-4M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F15-8M	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN S900 — TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel
	kW	V	mm^2
SE9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-4MEL	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8MEL	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN LX900 TOP — TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt	Märkspänning	Anslutningskabel
	kW	V	mm^2
LXE9F22-4EL	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN ELT — PRESTANDA

MODELLER	Korgens kapacitet	Maximal produktion
	Kg	Kg/h
ELT 4 B	0,4	4
ELT 8 B-E	0,8	12
ELT 8+8 B-E	0,8 + 0,8	24
ELT 12 B	1,2	12
ELT 12+12 B	1,2 + 1,2	24
ELT 12 B-E	1,3	20
ELT 12+12 B-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 B-E	2	30
ELT 18+18 B-E	2 + 2	60
ELT 16 B	3,5	35
ELT 30 B	4	40
ELT 12 M	1,2	12
ELT 12+12 M	1,2 + 1,2	24
ELT 12 M-E	1,3	20
ELT 12+12 M-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 M-E	2	30
ELT 18+18 M-E	2 + 2	60
ELT 30 M	4	40

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN 600 — PRESTANDA

MODELLER	Korgens kapacitet	Maximal produktion
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1,2	12
E6F8-6B	1,2 + 1,2	24
E6F10-3B	1,7	25
E6F10-6B	1,7 + 1,7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1,2	12
E6F8-6M	1,2 + 1,2	24
E6F10-3M	1,7	25
E6F10-6M	1,7 + 1,7	50
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6MS	2 + 2	60

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN 700 — PRESTANDA

MODELLER	Korgens kapacitet	Maximal produktion
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1,7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1,7 + 1,7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F30-8B	2 + 2	60
E7F30-8BP	2,3 + 2,3	70
E7F10-4M	1,7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1,7 + 1,7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2,5	30
E7F18-8M	2,5 + 2,5	60
E7F30-8M	2 + 2	60
E7F30-8MP	2,3 + 2,3	70

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN 900 — PRESTANDA

MODELLER	Korgens kapacitet	Maximal produktion
	Kg	Kg/h
E9F15-4M	2,4	24
E9F18-4M	2,6	32
E9F15-8M	2,4 + 2,4	48
E9F18-8M	2,6 + 2,6	64

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN S900 — PRESTANDA

MODELLER	Korgens kapacitet	Maximal produktion
	Kg	Kg/h
SE9F18-4M	2,6	32
SE9F18-4MEL	2,6	32
SE9F18-8M	2,6 + 2,6	64
SE9F18-8MEL	2,6 + 2,6	64

ELEKTRISKA FRITÖSER I SERIEN LX900 TOP — PRESTANDA

MODELLER	Korgens kapacitet	Maximal produktion
	Kg	Kg/h
LXE9F22-4EL	4	70

FRITERINGSTID OCH REKOMMENDERADE TEMPERATURER

LIVSMEDEL	FRITERINGSTID minuter	TEMPERATUR °C
FISK		
Räkor och bläckfisk	2 - 5	180
Grodlår	1 - 3	180
Äggpanerade fiskfiléer	2 - 4	190
Sjötungefiléer	2 - 4	190
Laxöring, fiskkroketter	3 - 5	190
Havsbraxen, torsk, rödbarb	2 - 5	190
Friterad fisk	2 - 5	190
KÖTT		
Korv, köttfärs	2 - 4	170 - 180
Anka, fasan (efter vikt)	8 - 15	160 - 190
Kalvhjärna	2 - 3	170 - 180
Kalv- eller griskotletter	4 - 8	180 - 190
Äggpanerade kalvkotletter	1 - 3	190
Späck	1	180
Kyckling	10 - 15	160 - 180
Kalv- eller grisstek, rostbiff (från 1 till 2 kg)	20 - 25	170
Wienerschnitzel	1 - 3	190
POTATIS		
Förgyllda potatisskivor	1 - 2	190
Förgyllda potatisklyftor	3 - 5	170 - 180
Kroketter	3 - 4	180
Pommes pailles	2 - 4	180
GRÖNSAKER		
Grönsaksfonder på kronärtskocka, blomkål, fänkål och squash	2 - 4	190
EFTERRÄTTER		
Plättar med äpple, ananas, banan	2 - 4	180
Ris- eller klikroketter	3 - 5	160 - 180
Plättar	2 - 4	180

33851000_Man_Friggitrici_Elettriche.indd 147 07/01/2010 14.36.00

INSTALLATIONSANVISNINGAR

BESKRIVNING AV APPARATEN

En robust stålstomme med 4 ben som det går att reglera höjden på. Extern beläggning av kromnickelstål 18/10.

BASSÄNG FÖR FRITERING

Friteringsbassäng av rostfritt stål, där oljetemperaturen regleras med en temperaturkänslig arbetstermostat.
De ergonomiska kontrollvreden är tillverkade av syntetiskt material.

SÄKERHETSANORDNINGAR

Apparaten är försedd med en säkerhetstermostat som ingriper och avaktiverar uppvärmningselementen vid övertemperatur till följd av ett funktionsfel i fritösen (till exempel, tändning utan att ha fyllt bassängen med olja). För att återställa och starta om apparaten ska ni trycka på strömbrytaren som sitter högst upp på själva fritösen vilket avaktiverar strömtillförseln.
Låt apparaten kylas av och tryck på knappen (3) med etiketten ”RESET” (se fig. 1). Följ därefter anvisningarna i avsnittet DRIFTSÄTTNING för att driftsätta apparaten.

DRIFTSÄTTNING

Apparaten ska packas upp ur förpackningen innan den driftsätts.
Vissa delar skyddas med vidhäftande folie som måste tas av försiktigt. Om det finns limrester kvar på apparaten ska dessa tvättas bort med lämpliga lösningsmedel. Använd på inga villkor abrasiva ämnen, se anvisningarna i avsnittet SKÖTSEL AV APPARAT.

Installationsplats
Vi rekommenderar att ni placerar apparaten i ett väl ventilerat utrymme, helst under en fläkthuv. Det går att montera apparaten för sig själv eller placera den bredvid andra köksapparater. Ni måste hur som helst se till att det finns ett fritt minimiutrymme på 150 mm längs med sidorna och 150 mm längs med baksidan om apparaten står i närheten av väggar av lättantändligt material. Om det inte går att respektera dessa avstånd ska ni tillhandahålla lämpliga skyddsåtgärder mot eventuella värmeöverbelastningar, till exempel genom att klä monteringsytorna med kakelplattor eller montera strålsäkra skydd.
Kontrollera på apparatens tekniska märkskylt om den är lämplig för den typ av strömtillförsel som finns tillgänglig, innan ni ansluter apparaten till elnätet.

Ventilation av lokalen
I den lokal där apparaten installerats ska det finnas luftventiler för att garantera apparatens korrekta funktion och vädring av luft i själva lokalen.
Luftventilerna ska vara av lämplig storlek de ska skyddas av galler och placeras så att de inte går att blockera.

Var försiktig - varning
Installera inte apparaten i närheten av andra som kan nå alltför höga temperaturer för att inte skada de elektriska komponenterna.

Lagstiftning, tekniska regler och direktiv
Tillverkaren förklarar att apparaturen tillverkats i överensstämmelse med EEG-direktiven och kräver att gällande lagstiftning respekteras vid installationen.
Observera följande förordningar inför monteringen:

- gällande CEI-förordningar,
- lokala byggnadsförordningar och brandsäkra föreskrifter,
- gällande föreskrifter för skyddsförebyggande åtgärder,
- elverkets förordningar.

INSTALLATION

Montering, installation och underhåll ska utföras av företag som godkänts av det lokala elverket.
Tillverkaren avsäger sig allt ansvar vid dålig funktion till följd av en installation som är felaktig eller ej överensstämmer med gällande föreskrifter.

Installationsförfarande
För en korrekt planutjämning av apparaten ska du reglera höjden på fötterna.

Varning!
Innan något ingrepp utförs ska huvudströmbrytaren stängas av.

Enligt internationella föreskrifter, ska en nödstoppsanordning som gör det möjligt att stänga av strömtillförseln omnipolärt placeras högst upp på apparaten. Denna säkerhetsanordning måste ha en kontaktöppning på minst 3 mm.

Varning! Den gul-gröna jordkabeln får aldrig avbrytas.

ELEKTRISK ANSLUTNING

1) Installera, om ingen sådan finns, en strömbrytare i närheten av apparaten med en magnettermisk kretsbrytare och differentialspärr.
2) Anslut strömbrytaren till uttagslådan enligt vad som visas i figuren och i kopplingsschemana i slutet av handboken.
3) Den utvalda anslutningskabelns egenskaper ska vara minst av typen H07RN-F med nvändningstemperatur på minst 80°C samt vara försedd med en sektion som är lämplig för apparaten (se TEKNISKA DATA i tabellerna)
4) Dra kabeln genom införingsskyddet och dra åt kabelklämman, anslut ledarna i sin motsvarande position i uttagslådan och fäst dem. Den gul-gröna jordledaren ska vara längre än de andra så att den frånkopplas efter

spänningskablarna om kabelklämman går sönder.

Potentialutjämning
Fritösen ska anslutas till ett potentialutjämningssystem. Anslutningsklämman sitter i närheten av anslutningskabelns ingång.
Den är markerad med följande symbol:



Viktigt: kontroll av apparaten för typgodkännande
Före igångsättning ska en kontroll för typgodkännande av anläggningen utföras för att bedöma driftförhållandena för varje enskild komponent och urskilja eventuella avvikelser.
I denna fas är det viktigt att alla säkerhets- och hygienförhållanden respekteras noggrant.
Utför följande kontroller för att verkställa typgodkännandet:

1) Verifiera att nätspänningen överensstämmer med apparatens spänning.
2) Tryck på den automatiska strömbrytaren för att verifiera elanslutningen.
3) Kontrollera att säkerhetsanordningarna fungerar korrekt.

När kontrollen för typgodkännande slutförts ska användaren vid behov ges träning tills han/hon klarar av att sätta igång apparaten i säkerhetsläge enligt vad som förutses av gällande lagstiftning i det land där apparaten används.

Varning!
Tillverkaren ansvarar inte för och ersätter inte skador som uppstått till följd av olämpliga installationer som inte överensstämmer med instruktionerna.

BRUKSANVISNING

Förutsedd användning
Denna apparat är endast avsedd för fritering av livsmedel och ska användas inom professionell matlagning i storkök. All annan typ av användning är olämplig.

Fyll bassängen med olja upp till nivån mellan minimi- och maximimärket som sitter inuti bassängen (se fig. 2).
Oljenivån får aldrig vara lägre än minimimärket eftersom det då utgör en brandrisk. Vid uttömning av oljan ska ni säkerställa att den är kall och därefter dra i tömningsspaken ”L” (se fig. 2).

Varning
Vi avråder er från att använda gammal olja eftersom flampunkten minskar och tendensen för plötslig uppkokning ökar i takt med att oljan används.
Särskilt omfångsrika livsmedel eller som inte runnit av kan framkalla oväntad uppkokning av oljan.

Tändning
För att tända fritösen, vrider du termostatvredet (4) från läget ”O” (släckt) till det läge som motsvarar önskad temperatur.
Det går att kontrollera apparatens tillstånd via de två kontrollamporna som sitter på kontrollpanelen (se fig. 1).
Om den gröna kontrollampan är tänd (1) indikerar det att strömmen är på.
Den orange kontrollampan (2) tänds och släcks i intervall under normal funktion och indikerar när motstånden håller på att värma upp oljan för att hålla den på inställd temperatur.

Släckning
För att stänga av apparaten efter användning räcker det att vrida termostaten till läget ”O” samt stänga av strömtillförseln högst upp på apparaten och lägga de tillhörande locken över bassängen för att skydda oljan inuti på ett säkert sätt.

Serie MEL
Tryck på knappen START/STOPP för tändning eller avstängning.
Oljans medeltemperatur går att justera i tre faser:
”Föruppvärmning” (smältning): motstånden fungerar cykliskt ända tills de når den förinställda temperaturen. Denna typ av start utan hastiga temperaturökningar gör att stekfettet smälter lättare.
”Konservering” (eller bibehålla en reducerad temperatur): gör det möjligt att bibehålla oljetemperaturen på ett konstant värde och på så vis förblir oljan smält utan att klumpa sig till fett före stekning.
”Huvudreglering”: justering av önskad temperatur via de två knapparna UPP/NER som gör det möjligt att proportionellt nå den inställda temperaturen.

Varning
Apparaten är utrustad med en säkerhetsbrytare som kopplar från motstånden när huvudgruppen, beroende på modell, vrids eller avlägsnas (se avsnittet RENGÖRING AV BASSÄNG).

Prestanda
I tabellen PRESTANDA anges de olika modellernas maximala kapacitet och de maximala produktionsvärdena per timme.
För råd avseende friteringstider, se tabellen FRITERINGSTIDER OCH REKOMMENDERADE TEMPERATURER.

UNDERHÅLL

Underhållsarbetet ska utföras av kvalificerad personal.

Apparatens strömtillförsel ska stängas av innan något underhåll påbörjas.

Det behövs inget särskilt underhåll: ni behöver endast kontrollera ledarnas tillstånd, kontrollerna och de elektriska motstånden.
Det går lätt att nå de elektriska delar som kan behöva bytas ut från apparatens baksida.

Använd endast originalreservdelar.
Om anslutningskabeln utav någon anledning behöver bytas ut ska ni välja en kabel av typen H07 RN-F (se tabellen TEKNISKA DATA).

SKÖTSEL AV APPARATEN

VARNING!
- **Släck apparaten och låt den kylas av före rengöring.**
- **Vid apparater som drivs elektriskt ska ni trycka på strömbrytaren för att stänga av strömmen.**

En noggrann daglig rengöring av apparaten garanterar perfekt funktion och lång varaktighet.
Ytorna av stål ska rengöras med diskmedel som lösts upp i mycket varmt vatten och en mjuk trasa.
Använd etylalkohol, aceton eller annan icke halogenerad alkohol på den mest resistenta smutsen.
Använd aldrig abrasiva rengöringsmedel i pulverform eller frätande medel som klorvätesyra eller svavelsyra. Användning av syror kan äventyra apparatens funktion och säkerhet.
Använd inte borstar, stålull eller abrasiva skivor tillverkade av andra metaller eller legeringar som skulle kunna ge upphov till rostfläckar. Undvik därför även kontakt med järnföremål.
Vi varnar för att använda stålull eller borstar av rostfritt stål kan orsaka skadliga repor, även om de inte smutsar ner arbetsytorna.
Metallpulver, metallspån och rester samt järnbaserat material kan i allmänhet leda till att det bildas rostfläckar om det kommer i kontakt med ytorna av inox-stål.
Eventuella ytliga rostfläckar på som även kan finnas på nya apparater, går att ta bort med rengöringsmedel som spätts ut med vatten och en scotch brite-svamp.
Om smutsen syns får ni absolut inte använda grovt eller fint sandpapper, utan vi rekommenderar att ni använder syntetiska svampar (t.ex. Scotchbrite-svampar).
Ni får heller inte använda medel för rengöring av silver och var uppmärksam på ångorna från klorvätesyra eller svavelsyra som uppstår, till exempel, vid rengöring av golven.
Rikta inte vattenstrålar mot apparaten för att undvika att skada den.
Efter rengöringen ska apparaten sköljas noga med rent vatten och torkas torr med en torkduk.

RENGÖRING AV BASSÄNGEN

Alla manövrar nedan ska utföras med apparaten avstängd, avkyld och strömmen frånkopplad.

Modeller i ELT-serien
Dra ut motståndshållaren i huvudenheten genom att lossa skruven "V" (se fig. 2) och töm bassängen genom att dra i spaken "L" och se till att filtrera oljan genom lämpligt filter.
Vissa fritösmodeller är utrustade med en utdragbar bassäng; för att tömma ut oljan ska bassängen dras ut när den svalnat och därefter rengöras, filtreras och eventuellt förbrukad olja ska bytas ut.
När allt rengöringsarbete utförts, se avsnittet SKÖTSEL AV APPARATEN, sätt tillbaka huvudenheten på sin plats och fäst den ordentligt.

Övriga modeller
Det går att lyfta upp motståndsenheten för att lättare komma åt och rengöra noggrant.
Töm bassängen genom att dra i spaken "L" och se till att filtrera oljan genom lämpligt filter.
Vrid motståndsenheten manuellt för att låsa fast den i upphöjt läge.
Rengör enligt beskrivningen i avsnittet SKÖTSEL AV APPARATEN och sätt därefter tillbaka motståndsenheten.
På modellerna i serien 600 och 700 måste man trycka på knappen till vänster om motståndsspärren för att frigöra motståndsenheten (se fig. 3).

FÖRVARING OCH MAGASINERING

Om apparaten inte används under en längre tidsperiod ska följande åtgärder vidtas:

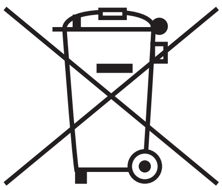
1) Tryck på apparatens huvudströmbrytare för att avaktivera anslutningen till elnätet.
2) Rengör apparaten och angränsande ytor noggrant.
3) Stryk ett tunt skikt med matolja på ytorna av inox-stål.
4) Utför alla underhållsmanövrarna.
5) Täck över apparaten med ett hölje och lämna några springor så att luften kan cirkulera.
6) Placera den i ett torrt område med en temperatur på mellan –5 och +40°C.

AVSTÄNGNING VID FEL

Koppla omedelbart från apparaten från elnätet vid fel och kontakta Assistansservice.

VARNING!
Om ni behöver montera fritösen på ett transportfordon ska ni alltid tömma bassängen innan fordonet förflyttas.

Bassängen kan skadas till följd av fordonets svängningar och dessutom kan oljan rinna ut från själva bassängen.



INFORMATION TILL ANVÄNDARE

I enlighet med direktiven 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG, avseende reducering av bruket av farliga ämnen i elektriska och elektroniska apparater, liksom avyttring av avfall.

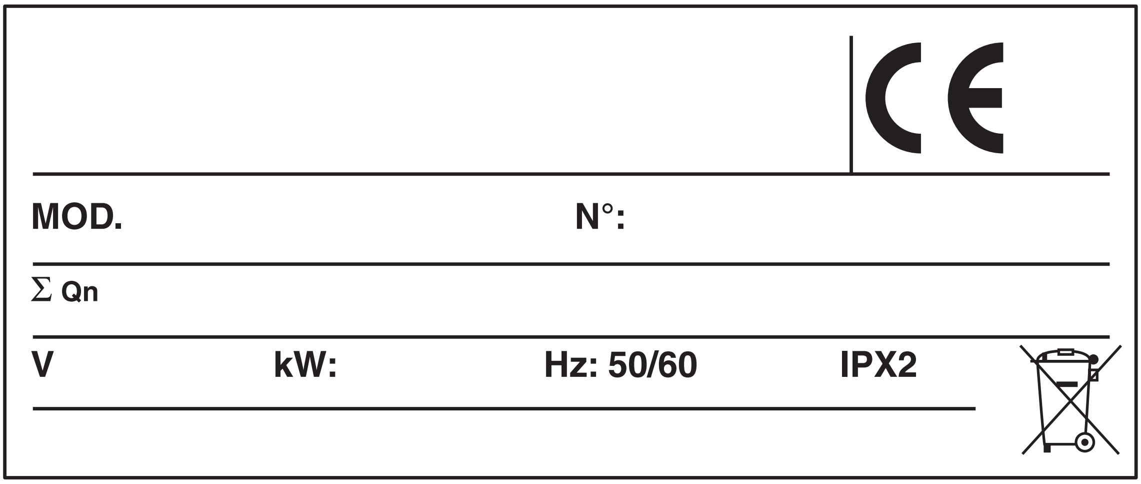
Den överkryssade symbolen på apparaten eller på förpackningen anger att produkten i slutet av sin livstid ska samlas in separat från andra avfall.

Separat sortering av denna apparat när den är uttjänad tas om hand av tillverkaren. En användare som vill avyttra denna apparat måste därför ta kontakt med tillverkaren och följa det system som tillämpas för separat sortering av den uttjänade apparaten. Lämplig separat insamling av apparaten för påföljande återvinning, behandling och kompatibel miljömässig avyttring bidrar till att undvika möjliga negativa effekter på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten tillverkats av.

Olaglig avyttring av produkten av innehavaren medför tillämpning av administrativa påföljder i enlighet med gällande lagstiftning.

Charakterystyki urządzeń

Tabliczka z matrycą oraz wszystkimi informacjami niezbędnymi do podłączenia znajduje się na przedniej części urządzenia.



Urządzenia są zgodne z następującymi dyrektywami europejskimi:
73/23 CEE Część elektryczna
89/336 CEE Kompatybilność elektromagnetyczna
93/68 Normatywy odnośnie maszyn
98/37 Normatywy odnośnie maszyn oraz odnośnie norm szczegółowych z zakresu

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA ELT

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyzna pracy (wysokość całkowita)
ELT 4 B	Smażarka elektryczna z obudową i zbiornikiem 4 litrowym	mm 195x400x160h (300)
ELT 8 B-E	Smażarka elektryczna z obudową i zbiornikiem 8 litrowym	mm 310x400x205h (345)
ELT 8+8 B-E	Smażarka elektryczna z obudową i zbiornikiem 8 + 8 litrowym	mm 605x400x205h (345)
ELT 12 B	Smażarka elektryczna z obudową i zbiornikiem 12 litrowym	mm 310x530x310h (450)
ELT 12 B-E	Smażarka elektryczna wzmocniona z obudową i zbiornikiem 12 litrowym	mm 310x530x310h (450)
ELT 12+12 B	Smażarka elektryczna z obudową i zbiornikiem 12 + 12 litrowym	mm 615x530x310h (450)
ELT 12+12 B-E	Smażarka elektryczna wzmocniona z obudową i zbiornikiem 12 + 12 litrowym	mm 615x530x310h (450)
ELT 18 B-E	Smażarka elektryczna wzmocniona z obudową i zbiornikiem 18 litrowym	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18 B-E	Smażarka elektryczna wzmocniona z obudową i zbiornikiem 18 + 18 litrowym	mm 750x530x310h (450)
ELT 16 B	Smażarka elektryczna z obudową i zbiornikiem 16 litrowym	mm 615x530x310h (450)
ELT 30 B	Smażarka elektryczna z obudową i zbiornikiem 30 litrowym	mm 615x530x310h (450)
ELT 12 M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 12 litrowym i obudową	mm 310x530x850h (990)
ELT 12 M-E	Smażarka elektryczna wzmocniona, z 12-sto litrowym zbiornikirm i z obudową	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12 M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 12 + 12 litrowym i obudową	mm 615x530x850h (990)
ELT 12+12 M-E	Smażarka elektryczna wzmocniona, z 12+12-sto litrowym zbiornikirm i z obudową	mm 615x530x850h (990)
ELT 18 M-E	Smażarka elektryczna wzmocniona, z 18-sto litrowym zbiornikirm i z obudową	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18 M-E	Smażarka elektryczna wzmocniona, z 18+18-sto litrowym zbiornikirm i z obudową	mm 750x530x850h (990)
ELT 30 M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 30 litrowym i obudową	mm 615x530x850h (990)

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA 600

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyzna pracy (wysokość całkowita)
E6F8-3B	Smażarka elektryczna z obudową i zbiornikiem 8 litrowym	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	Smażarka elektryczna z obudową i zbiornikiem 8 + 8 litrowym	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3B	Smażarka elektryczna z obudową i zbiornikiem 10 litrowym	mm 300x600x290h (410)
E6F10-3BS	Smażarka elektryczna wzmocniona z obudową i zbiornikiem 10 litrowym	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Smażarka elektryczna z obudową i zbiornikiem 10 + 10 litrowym	mm 600x600x290h (410)
E6F10-6BS	Smażarka elektryczna wzmocniona z obudową i zbiornikiem 10 + 10 litrowym	mm 600x600x290h (410)
E6F8-3M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 8 litrowym i obudową	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 8 + 8 litrowym i obudową	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-3M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 10 litrowym i obudową	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Smażarka elektryczna wzmocniona, z 10-sto litrowym zbiornikirm i z obudową	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 10 + 10 litrowym i obudową	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Smażarka elektryczna wzmocniona, z 10+10-sto litrowym zbiornikirm i z obudową	mm 600x600x900h (1020)

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA 700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyzna pracy (wysokość całkowita)
E7F10-4B	Smażarka elektryczna z obudową i zbiornikiem 10 litrowym	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Smażarka elektryczna wzmocniona z obudową i zbiornikiem 10 litrowym	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Smażarka elektryczna z obudową i zbiornikiem 10 + 10 litrowym	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Smażarka elektryczna wzmocniona z obudową i zbiornikiem 10 + 10 litrowym	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8B	Smażarka elektryczna z obudową i zbiornikiem 30 litrowym	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8BP	Smażarka elektryczna wzmocniona z obudową i zbiornikiem 30 litrowym	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 10 litrowym i obudową	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Smażarka elektryczna wzmocniona, z 10-sto litrowym zbiornikirm i z obudową	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 10 + 10 litrowym i obudową	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Smażarka elektryczna wzmocniona, z 10+10-sto litrowym zbiornikirm i z obudową	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 18 litrowym i obudową	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 18 + 18 litrowym i obudową	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 30 litrowym i obudową	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8MP	Smażarka elektryczna wzmocniona, z 30-sto litrowym zbiornikirm i z obudową	mm 800x700x900h (1020)

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyzna pracy (wysokość całkowita)
E9F15-4M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 15 litrowym i obudową	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 18 litrowym i obudową	mm 400x900x900h (965)
E9F15-8M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 15 + 15 litrowym i obudową	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 18 + 18 litrowym i obudową	mm 800x900x900h (965)

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA S900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyzna pracy (wysokość całkowita)
SE9F18-4M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 18 litrowym i obudową	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-4MEL	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 18 litrowym, obudową i poleceniami elektrycznymi	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-8M	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 18 + 18 litrowym i obudową	mm 800x900x900h (965)
SE9F18-8MEL	Smażarka elektryczna ze zbiornikiem 18 + 18 litrowym, obudową i poleceniami elektrycznymi	mm 800x900x900h (965)

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA LX900 TOP

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxW) Płaszczyzna pracy (wysokość całkowita)
LXE9F22-4EL	Smażarka elektryczna z obudową i zbiornikiem 22 litrowym (zawieszona)	mm 400x900x580h (600)

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA ELT — DANE TECHNICZNE

MODEL	Nominalna moc	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy
	kW	V	mm^2
ELT 4 B	1,8	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8 B-E	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8+8 B-E	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 B-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 B-E	2 x 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
ELT 16 B	7	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 B	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12 M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 M-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 M-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 M-E	2 x 9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 M	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA 600 — DANE TECHNICZNE

MODEL	Nominalna moc	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy
	kW	V	mm^2
E6F8-3B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6B	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6B	6 + 6	400-415 3 ~ 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-3BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F8-3M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6M	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-3MS	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-6M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA 700 — DANE TECHNICZNE

MODEL	Nominalna moc	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy
	kW	V	mm^2
E7F10-4B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8B	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8B	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8BP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2
E7F10-4M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4MS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8M	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-4M	13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-8M	13 + 13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8M	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8MP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA 900 — DANE TECHNICZNE

MODEL	Nominalna moc	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy
	kW	V	mm^2
E9F15-4M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F15-8M	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA S900 — DANE TECHNICZNE

MODEL	Nominalna moc	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy
	kW	V	mm^2
SE9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-4MEL	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8MEL	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA LX900 TOP — DANE TECHNICZNE

MODEL	Nominalna moc	Napięcie nominalne	Kabel podłączeniowy
	kW	V	mm^2
LXE9F22-4EL	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA ELT — WYDAJNOŚCI

MODELE	Pojemność kosza	Produkcja maksymalna
	Kg	Kg/h
ELT 4 B	0,4	4
ELT 8 B-E	0,8	12
ELT 8+8 B-E	0,8 + 0,8	24
ELT 12 B	1,2	12
ELT 12+12 B	1,2 + 1,2	24
ELT 12 B-E	1,3	20
ELT 12+12 B-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 B-E	2	30
ELT 18+18 B-E	2 + 2	60
ELT 16 B	3,5	35
ELT 30 B	4	40
ELT 12 M	1,2	12
ELT 12+12 M	1,2 + 1,2	24
ELT 12 M-E	1,3	20
ELT 12+12 M-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 M-E	2	30
ELT 18+18 M-E	2 + 2	60
ELT 30 M	4	40

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA 600 — WYDAJNOŚCI

MODELE	Pojemność kosza	Produkcja maksymalna
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1,2	12
E6F8-6B	1,2 + 1,2	24
E6F10-3B	1,7	25
E6F10-6B	1,7 + 1,7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1,2	12
E6F8-6M	1,2 + 1,2	24
E6F10-3M	1,7	25
E6F10-6M	1,7 + 1,7	50
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6MS	2 + 2	60

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA 700 — WYDAJNOŚCI

MODELE	Pojemność kosza	Produkcja maksymalna
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1,7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1,7 + 1,7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F30-8B	2 + 2	60
E7F30-8BP	2,3 + 2,3	70
E7F10-4M	1,7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1,7 + 1,7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2,5	30
E7F18-8M	2,5 + 2,5	60
E7F30-8M	2 + 2	60
E7F30-8MP	2,3 + 2,3	70

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA 900 — WYDAJNOŚCI

MODELE	Pojemność kosza	Produkcja maksymalna
	Kg	Kg/h
E9F15-4M	2,4	24
E9F18-4M	2,6	32
E9F15-8M	2,4 + 2,4	48
E9F18-8M	2,6 + 2,6	64

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA S900 — WYDAJNOŚCI

MODELE	Pojemność kosza	Produkcja maksymalna
	Kg	Kg/h
SE9F18-4M	2,6	32
SE9F18-4MEL	2,6	32
SE9F18-8M	2,6 + 2,6	64
SE9F18-8MEL	2,6 + 2,6	64

SMAŻARKI ELEKTRYCZNE SERIA LX900 TOP — WYDAJNOŚCI

MODELE	Pojemność kosza	Produkcja maksymalna
	Kg	Kg/h
LXE9F22-4EL	4	70

CZASY GOTOWANIA I ZALECANE TEMPERATURE

POTRAWY	CZAS GOTOWANIA	TEMPERATURA
	minuty	°C
RYBY		
Krewetki i kalmary	2 - 5	180
Żabie udka	1 - 3	180
Filety rybne panierowane jajkiem	2 - 4	190
Filety storni	2 - 4	190
Trocie, krykiety rybne	3 - 5	190
Dorady, dorsze, volpine, okonie	2 - 5	190
Mieszane ryby smażone	2 - 5	190
MIĘSA		
Kiełbasy, mięso ubijane	2 - 4	170 - 180
Kaczki, bażanty, (w zależności od wagi)	8 - 15	160 - 190
Móżdżek cielęcy	2 - 3	170 - 180
Kotlety cielęce lub wieprzowe	4 - 8	180 - 190
Eskalopy cielęce panierowane jajkiem	1 - 3	190
Smalec	1	180
Kurczaki	10 - 15	160 - 180
Pieczeń cielęca, wieprzowa, rostbef (od 1 do 2 Kg)	20 - 25	170
Sznycel Wiedeński	1 - 3	190
ZIEMNIAKI		
Złocenie talarków	1 - 2	190
Złocenie frytek	3 - 5	170 - 180
Krykiety	3 - 4	180
Cienkie frytki	2 - 4	180
STRĄCZKOWE		
Główki karczochów, bakłażany, kalafiory, koprowate, cukinie	2 - 4	190
WYPIEKI SŁODKIE		
Naleśniki z jabłkami, ananasem, bananami	2 - 4	180
Krykiety z ryżu lub semoliny	3 - 5	160 - 180
Naleśniki	2 - 4	180

INSTRUKCJA INSTALACJI

OPIS URZĄDZENIA

Solidna konstrukcja stalowa z 4 regulowanymi nóżkami. Obudowa zewnętrzna ze stali chromoniklowej 18/10.

ZBIORNIK GOTOWANIA

Zbiornik gotowania zestali nierdzewnej, temperatura oleju jest regulowana za pomocą czułego termostatu roboczego.
Ergonomiczne pokrętła są wykonane z syntetycznego materiału.

URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE

Urządzenie jest wyposażone w termostat bezpieczeństwa, który uruchamia się , odłaczając elementy grzewcze, w przypadku zbyt wysokiej temperatury spowodowanej anomalnym działaniem smażarki (na przykład włączenie bez uprzedniego napełnienia zbiornika olejem). W celu ponownego uruchomienia urządzenia przekręcić wyłącznik sekcyjny umieszczony przed urządzeniem w celu odcięcia zasilania, odczekać aż maszyna się ochłodzi, następnie wcisnąć przycisk (3) oznakowany naklejką „RESET".
(Patrz rys.1). Następnie, w celu uruchomienia urządzenia, postępować zgodnie z instrukcjami paragrafu „URUCHOMIENIE".

URUCHOMIENIE

Przed uruchomieniem, z urządzenia należy usunąć opakowanie.
Niektóre elementy są osłonięte taśmą przylepną, którą należy ostrożnie usunąć. Jeśli na urządzeniu pozostaną resztki kleju, należy je usunąć przy użyciu odpowiednich substancji; nie należy absolutnie używać substancji ściernych,zapoznać się z instrukcjami paragrafu DBANIE O URZĄDZENIE.

Miejsce instalacji
Zaleca się ustawienie urządzenia w pomieszczeniu z dobrą wentylacją, jeśli to możliwe pod okapem wyciągu. Możliwe jest osobne zamontowanie urządzenia lub też można je ustawić obok innych urządzeń kuchennych. W każdym z przypadków należy zachować minimalną odległość 150 mm od ścianek bocznych oraz 150 mm od ściany tylnej w przypadku, jeśli urządzenie zamontowane zostanie w pobliżu ścian z materiałów łatwo palnych Jeśli nie będzie możliwości zachowania wskazanych odległości, przedsięwziąć odpowiednie kroki bezpieczeństwa zapobiegających ewentualnym nadmiernym temperaturom, jak na przykład pokrycie ścian instalacji cegłami lub zainstalowanie osłony odpromiennikowe. Przed podłączeniem należy sprawdzić na tabliczce urządzenia, czy jest ono przystosowane oraz zgodne z rodzajem dostępnego zasilania elektrycznego.

Wentylacja pomieszczenia
Pomieszczenie, w którym jest zainstalowane urządzenie musi posiadać wywietrzniki w celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia oraz wymiany powietrza w lokalu. Wywietrzniki muszą być odpowiednich rozmiarów, muszą być chronione kratką i umieszczone w sposób zapobiegający ich zatkaniu.

Ostrzeżenie- uwaga
Nie instalować urządzenia w pobliżu innych, osiągających wysokie temperatury, żeby nie uszkodzić elementów elektrycznych.

Dyspozycje prawne, reguły techniczne oraz rozporządzenia.
Konstruktor deklaruje, iż wszystkie urządzenia są zgodne z dyrektywami WE oraz wymaga, aby instalacja odbyła się zgodnie z obowiązującymi normami.
Podczas montażu należy przestrzegać następujących dyspozycji:

- Obowiązujące dyspozycje CEI (Międzyn. Organizacja Elektroniczna- przyp. tł.)
- Rozporządzenia budowlane oraz lokalne dyspozycje przeciwpożarowe
- Obowiązujące normy bezpieczeństwa
- Rozporządzenia firmy dostarczającej energię elektryczną

INSTALACJA

Montaż, instalacja oraz konserwacja muszą być wykonywane przez firmy upoważnione przez miejscowe Urzędy.
Konstruktor uchyla się od jakiejkolwiek odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowego działania urządzenia spowodowanego instalacją niepoprawną lub niezgodną z normami.

Procedury instalacyjne
W celu prawidłowego wypoziomowania urządzenia posługiwać się regulacją wysokości nóżek.

Ostrzeżenie!
Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek pracy, wyłączyć główne zasilanie.

Zgodnie z normami międzynarodowymi, podczas podłączania urządzenia należy na nim umieścić aparat umożliwiający odłączenie urządzenia w sposób unipolarny od sieci; Aparat ten musi posiadać rozstaw kontaktów przynajmniej 3 mm.

Uwaga!
Żółto- zielony kabel uziemienia nie może być przerwany w żadnym miejscu.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

1) Zainstalować, jeśli nie ma, przełącznik sekcyjny w pobliżu urządzenia razem z wyłącznikiem magnetotermicznym oraz wyłącznikiem różnicowo-prądowym.

2) Podłączyć przełącznik sekcyjny do skrzynki zaciskowej jak na rysunku i na schematach elektrycznych na końcu instrukcji.
3) Kabel wybrany do podłączeń musi posiadać charakterystyki przynajmniej typu H07RN-F z minimalną temperaturą użytkową 80°C oraz posiadać przekrój odpowiedni dla urządzenia (patrz Tabela DANYCH TECHNICZNYCH).
4) Przepuścić kabel przez prowadniczkę oraz zacisnąć zaciskiem, podłączyć przewodniki w odpowiednich miejscach na skrzynce zaciskowej oraz zamocować je. Zielono- żółty przewód uziemienia musi być dłuższy od innych, gdyż w przypadku zerwania się zacisku musi on odłączyć się dopiero po przewodach napięcia.

Ekwipotencjał
Urządzenie należy podłączyć do systemu ekwipotencjalnego. Zacisk podłączenia znajduje się bezpośrednio przy wejściu kabla zasilania.
Jest on oznakowany następującym symbolem:



Ważne: podłączenie urządzenia
Przed użytkowaniem urządzenia musi zostać wykonane jego pierwsze uruchomienie mające na celu określenie warunków działania każdego pojedynczego komponentu oraz wykrycie ewentualnych anomalii.
Jest niezmiernie ważne, aby w tej fazie były ściśle przestrzegane wszystkie zalecenia odnośnie bezpieczeństwa i higieny.
Wykonując pierwsze uruchomienie, sprawdzić jak poniżej:

1) czy napięcie w sieci jest zgodne z napięciem urządzenia
2) oddziaływać na automatyczny przełącznik sekcyjny w celu sprawdzenia połączenia elektrycznego
3) sprawdzić poprawne działanie urządzeń bezpieczeństwa

Wykonując pierwsze uruchomienie należy, jeśli to konieczne, przeszkolić odpowiednio użytkownika, aż do uzyskania przez niego doświadczenia niezbędnego do uruchamiania urządzenia w warunkach bezpieczeństwa, zgodnie z normami obowiązującymi w kraju użytkownika.

Uwaga!
Producent nie jest odpowiedzialny i nie uzna gwarancji na szkody spowodowane instalacją niepoprawną lub niezgodną z instrukcjami.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Zastosowanie
Niniejsze urządzenia są przeznaczone wyłącznie do smażenia potraw oraz są przeznaczone do profesjonalnego użytku. Jakiekolwiek inne zastosowanie jest uznawane za nieodpowiednie.

Napełnić zbiornik olejem aż do poziomu znajdującego się pomiędzy karbami minimum i maksimum umieszczonymi w zbiorniku (patrz rys. 2).
Poziom oleju nie może nigdy być poniżej karbu minimum, ponieważ istnieje zagrożenie pożaru.
Podczas operacji opróżniania zbiornika z oleju należy upewnić się, że olej jest zimny i następnie uruchomić dźwignę opróżniania „L" (patrz rys. 2).

Ostrzeżenia
Odradza się stosowanie oleju starego, gdyż jego wielokrotne używanie obniża jego temperaturę zapłonu oraz wzrasta tendencja do niespodziewanego wrzenia.
Potrawy o wyjątkowo dużej objętości oraz nieotrząśnięte z wody mogą spowodować niespodziewane wrzenie oleju.

Włączenie
Smażarkę włącza się przekręcając pokrętło termostatu (4) z pozycji „O" (wyłączona) do pozycji odpowiadającej wartości żądanej temperatury. Kontrola odbywa się poprzez dwie świecące lampki kontrolne umieszczone na panelu poleceń (patrz rys. 1).
Zapalona zielona lampka kontrolna (1) oznacza, że zasilanie jest włączone.
Podczas normalnego działania urządzenia pomarańczowa lampka kontrolna (2) włącza się i gaśnie naprzemiennie wskazując, że rezystancje podgrzewają olej w celu utrzymania zadanej temperatury.

Wyłączenie
Po skończonej pracy, w celu wyłączenia maszyny wystarczy ustawić termostat w pozycji wyłączenia „O" pamiętając o odłączeniu zasilania urządzenia oraz o zamknięciu pokryw będących w wyposażeniu smażarek w celu zabezpieczenia oleju znajdującego się wewnątrz zbiornika.

Seria MEL
Wcisnąć przycisk START/STOP w celu włączenia lub wyłączenia.
Regulacja średniej temperatury oleju może odbywać się trójfazowo:
„Topnienie" (melting): podczas której rezystance pracują w sposób cykliczny do czasu osiągnięcia ustawionej temperatury. Uruchamianie to bez nagłych wzrostów temperatury ułatwia rozpuszczanie tłuszczu użytego do smażenia.
„Przechowywanie" (lub utrzymanie zredukowanej temperatury): umożliwia utrzymanie temperatury oleju na stałym poziomie, w ten sposób można przechowywać rozpuszczony olej przed smażeniem, zapobiegając jego krzepnięciu.
„Regulacja zasadnicza": regulacja żądanej temperatury za pomocą przycisków UP/DOWN, ustawioną temperaturę otrzymuje się w sposób proporcjonalny.

Uwaga
Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, który odcina rezystancje w przypadku gdy grupa głowicy, w zależności od modelu, zostanie przechylona lub usunięta (patrz paragraf CZYSZCZENIE ZBIORNIKA).

Wydajność
W tabeli WYDAJNOŚĆ zostały opisane maksymalne pojemności oraz maksymalne godzinowe wydajności różnych modeli smażarek.
Dla niektórych czasów gotowania zapoznać się z tabelą CZASY GOTOWANIA ORAZ ZALECANE TEMPERATURY.

KONSERWACJA

Operacje konserwacji muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Przed jakąkolwiek operacją należy odłączyć zasilanie elektryczne urządzenia.

Urządzenie nie wymaga żadnych specjalnych operacji konserwacji: wystarczy sprawdzać stan przewodników, pokręteł i przycisków poleceń oraz rezystancji elektrycznych. Elementy elektryczne, które mogą być łatwo wymienione, są dostępne z tyłu głowicy. Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Jeżeli z jakiegokolwiek powodu kabel zasilania musi być wymieniony, używać kabli typu H07 RN-F (patrz tabela DANYCH TECHNICZNYCH).

DBANIE O URZĄDZENIE

UWAGA!
- **Przed wykonaniem czyszczenia odłączyć urządzenie i pozostawić do ostudzenia.**
- **W przypadku urządzeń z zasilaniem elektrycznym, wyłączyć wyłącznik sekcyjny aby odciąż zasilanie elektryczne.**

Dokładne, codzienne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego długotrwałe i doskonałe działanie
Powierzchnie stalowe należy czyścić rozcieńczonym w gorącej wodzie płynem do naczyń, używając w tym celu miękkiej szmatki; do bardziej opornego brudu używać alkoholu, acetonu lub innego rozpuszczalnika niehalogenowego; **nie stosować ściernych detergentów w proszku ani substancji agresywnych takich jak kwas chlorowodorowy/solny czy siarkowy. Stosowanie kwasów zmniejsza funkcjonalność i bezpieczeństwo urządzenia.**
Nie stosować szczotek, łopatek czy tarcz ściernych, wykonanych z innych metali lub stopów metali, mogących w wyniku skażenia spowodować powstanie plam rdzy.
Z tego samego powodu unikać kontaktu z żelaznymi przedmiotami.
Uwaga na wióry lub szczotki ze stali nierdzewnej, które nawet powodują skażenia powierzchni, mogą poważnie je zarysować.
Pył metalu, opiłki metalowe pozostałe po obróbce oraz ogólnie materiał żelazny, jeśli będą w kontakcie z powierzchniami wykonanymi
ze stali nierdzewnej inox, mogą spowodować powstanie plam rdzy.
Ewentualne powierzchniowe plamy rdzy, które mogą istnieć również na urządzeniach nowych, mogą być usunięte przy użyciu rozcieńczonego wodą środka zyszczącego oraz gąbeczki typu Scotch Brite.
Jeżeli brud jest znaczny, pod żadnym pozorem nie stosować szklanego ani szmerglowego papieru ściernego; przypominamy że jako alternatywę można stosować gąbki syntetyczne (np. gąbka Scotchbrite).
Zabronione jest także używanie substancji do czyszczenia srebra.
Należy uważać na opary kwasu chlorowodorowego/solnego, powstające np. podczas mycia podłóg.
Nie polewać urządzenia bezpośrednio wodą, gdyż może to je uszkodzić.
Po wyczyszczeniu spłukać dokładnie powierzchnię czystą wodą i wysuszyć ostrożnie za pomocą szmatki.

CZYSZCZENIE ZBIORNIKA

Wszystkie poniższe operacje muszą być wykonywane przy urządzeniu wyłączonym, ochłodzonym i odciętym od sieci elektrycznej.

Modele serii ELT
Wyjąć grupę głowicy zawierającą rezystancje odkręcając śrubę „V" (patrz rys. 2) oraz opróżnić zbiornik za pomocą dźwigni „L" , pamiętając o przepuszczeniu oleju przez odpowiedni filtr.
Niektóre modele smażarek są wyposażone w wyciągalny zbiornik; w celu opróżnienia go z oleju należy wyciągnąć zimny zbiornik, wykonać operacje czyszczenia zbiornika, filtrowania i wymiany zużytego oleju.
Po wykonaniu wszystkich operacji czyszczenia, postępować zawsze zgodnie z paragrafem DBANIE O URZĄDZENIE, umieścić ponownie grupę głowicy w gnieździe i dokładnie ją zamocować.

Inne modele
W celu dokładnego i łatwego czyszczenia, grupa rezystancji może być podniesiona.
Opróżnić zbiornik, używając dźwigni „L" , przepuszczając olej przez odpowiedni filtr. Ręcznie umieścić grupę rezystancji w pozycji uniesionej.
Wykonać wszystkie operacje czyszczenia, jak to opisano w paragrafie DBANIE O URZĄDZENIE, umieścić ponownie grupę rezystancji.
W modelach serii 600 i 700, w celu odblokowania grupy rezystancji należy używać przycisku umieszczonego po lewej stronie bloku rezystancji(patrz rys. 3).

PRZECHOWYWANIE I KONSERWACJA

Jeśli urządzenie pozostaje bezczynne przez długi okres czasu, należy postępować jak poniżej:

1) przy użyciu wyłącznika sekcyjnego urządzenia odłączyć je od głównej linii zasilania elektrycznego.
2) wyczyścić dokładnie urządzenie oraz przyległą strefę.
3) pokryć cienką warstwą oleju jadalnego wszystkie powierzchnie wykonane ze stali nierdzewnej inox
4) wykonać wszystkie prace konserwacyjne
5) przykryć urządzenie pokryciem, zostawiając kilka szpar dla obiegu powietrza

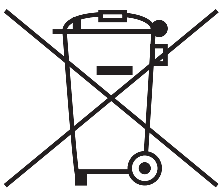
6) Używać w pomieszczeniach suchych i o temperaturze pomiędzy –5 i +40°C.

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARII

W przypadku awarii należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać Asystę Techniczną.

UWAGA !
W przypadku umieszczenia smażarki na środku transportu, należy zawsze opróżnić zbiornik przed wyruszeniem pojazdu.

W przypadku przechyleń zbiornik może ulec uszkodzeniu oraz dodatkowo olej może wyciekać ze zbiornika.



INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wprowadzenie w życie Dyrektyw 2002/95/EWG, 2002/96/EWG e 2003/108/EWG, dotyczących zmniejszania zastosowania substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektrycznych oraz usuwania odpadów.

Symbol przekreślonego kontenera na śmieci, przedstawiony na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że produkt po zakończeniu życia należy zbyć oddzielnie od pozostałych odpadów.

Składowanie niniejszego urządzenia po zakończeniu jego życia powinno zostać zorganizowane i przeprowadzone przez producenta. Użytkownik pragnący pozbyć się obecnego urządzenia powinien zatem skontaktować się z producentem i wykonać procedurę jaką ten przewidział dla składowania urządzenia po zakończeniu jego życia. Prawidłowa segregacja poszczególnych komponentów wycofanej z użytku maszyny, umożliwiająca następnie poddanie ich recyklingowi, dalszej obróbce lub utylizacji bezpiecznej dla środowiska pomaga uniknąć negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie oraz ułatwia ponowne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których złożona jest maszyna.

Nadużycia w utylizacji produktu ze strony posiadającego powodują nałożenie sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.

Caracteristicile aparatelor

Plăcuţa matricolă se află pe partea frontală a aparatului şi conţine toate datele necesare conectării.

CE				
MOD.		N°:		
Σ Qn				
V	kW:	Hz: 50/60	IPX2	

Aparatele sunt conforme directivelor europene:

73/23 CEE Partea electrică

89/336 CEE Compatibilitatea electromagnetică

93/68 Reglementări maşini

98/37 Reglementări maşini şi normelor specifice din domeniu

FRITEUZE ELECTRICE SERIA ELT

Aparat tip	Descriere	Dim. : (LxlXH) Plan de lucru (h totală)
ELT 4 B	Friteuză electrică de banc cu cuvă de 4 litri	mm 195x400x160h (300)
ELT 8 B-E	Friteuză electrică de banc cu cuvă de 8 litri	mm 310x400x205h (345)
ELT 8+8 B-E	Friteuză electrică de banc cu cuvă de 8 + 8 litri	mm 605x400x205h (345)
ELT 12 B	Friteuză electrică de banc cu cuvă de 12 litri	mm 310x530x310h (450)
ELT 12 B-E	Friteuză electrică de banc cu putere sporită şi cuvă de 12 litri	mm 310x530x310h (450)
ELT 12+12 B	Friteuză electrică de banc cu cuvă de 12 + 12 litri	mm 615x530x310h (450)
ELT 12+12 B-E	Friteuză electrică de banc cu putere sporită şi cuvă de 12 + 12 litri	mm 615x530x310h (450)
ELT 18 B-E	Friteuză electrică de banc cu putere sporită şi cuvă de 18 litri	mm 365x530x310h (450)
ELT 18+18 B-E	Friteuză electrică de banc cu putere sporită şi cuvă de 18 + 18 litri	mm 750x530x310h (450)
ELT 16 B	Friteuză electrică de banc cu cuvă de 16 litri	mm 615x530x310h (450)
ELT 30 B	Friteuză electrică de banc cu cuvă de 30 litri	mm 615x530x310h (450)
ELT 12 M	Friteuză electrică cu cuvă de 12 litri şi suport	mm 310x530x850h (990)
ELT 12 M-E	Friteuză electrică cu putere sporită, cuvă de 12 Litri şi cu suport	mm 310x530x850h (990)
ELT 12+12 M	Friteuză electrică cu cuvă de 12 + 12 litri şi suport	mm 615x530x850h (990)
ELT 12+12 M-E	Friteuză electrică cu putere sporită, cuvă de 12 + 12 Litri şi cu suport	mm 615x530x850h (990)
ELT 18 M-E	Friteuză electrică cu putere sporită, cuvă de 18 Litri şi cu suport	mm 365x530x850h (990)
ELT 18+18 M-E	Friteuză electrică cu putere sporită, cuvă de 18 + 18 Litri şi cu suport	mm 750x530x850h (990)
ELT 30 M	Friteuză electrică cu cuvă de 30 litri şi suport	mm 615x530x850h (990)

FRITEUZE ELECTRICE SERIA 600

Aparat tip	Descriere	Dim. : (LxlXH) Plan de lucru (h totală)
E6F8-3B	Friteuză electrică de banc cu cuvă de 8 litri	mm 300x600x290h (410)
E6F8-6B	Friteuză electrică de banc cu cuvă de 8 + 8 litri	mm 600x600x290h (410)
E6F10-3B	Friteuză electrică de banc cu cuvă de 10 litri	mm 300x600x290h (410)
E6F10-3BS	Friteuză electrică de banc cu putere sporită şi cuvă de 10 litri	mm 300x600x290h (410)
E6F10-6B	Friteuză electrică de banc cu cuvă de 10 + 10 litri	mm 600x600x290h (410)
E6F10-6BS	Friteuză electrică de banc cu putere sporită şi cuvă de 10 + 10 litri	mm 600x600x290h (410)
E6F8-3M	Friteuză electrică cu cuvă de 8 litri şi suport	mm 300x600x900h (1020)
E6F8-6M	Friteuză electrică cu cuvă de 8 + 8 litri şi suport	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-3M	Friteuză electrică cu cuvă de 10 litri şi suport	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-3MS	Friteuză electrică cu putere sporită, cuvă de 10 Litri şi cu suport	mm 300x600x900h (1020)
E6F10-6M	Friteuză electrică cu cuvă de 10 + 10 litri şi suport	mm 600x600x900h (1020)
E6F10-6MS	Friteuză electrică cu putere sporită, cuvă de 10 + 10 Litri şi cu suport	mm 600x600x900h (1020)

FRITEUZE ELECTRICE SERIA 700

Aparat tip	Descriere	Dim. : (LxlXH) Plan de lucru (h totală)
E7F10-4B	Friteuză electrică de banc cu cuvă de 10 litri	mm 400x700x290h (410)
E7F10-4BS	Friteuză electrică de banc cu putere sporită şi cuvă de 10 litri	mm 400x700x290h (410)
E7F10-8B	Friteuză electrică de banc cu cuvă de 10 + 10 litri	mm 800x700x290h (410)
E7F10-8BS	Friteuză electrică de banc cu putere sporită şi cuvă de 10 + 10 litri	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8B	Friteuză electrică de banc cu cuvă de 30 litri	mm 800x700x290h (410)
E7F30-8BP	Friteuză electrică de banc cu putere sporită şi cuvă de 30 litri	mm 800x700x290h (410)
E7F10-4M	Friteuză electrică cu cuvă de 10 litri şi suport	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-4MS	Friteuză electrică cu putere sporită, cuvă de 10 Litri şi cu suport	mm 400x700x900h (1020)
E7F10-8M	Friteuză electrică cu cuvă de 10 + 10 litri şi suport	mm 800x700x900h (1020)
E7F10-8MS	Friteuză electrică cu putere sporită, cuvă de 10 + 10 Litri şi cu suport	mm 800x700x900h (1020)
E7F18-4M	Friteuză electrică cu cuvă de 18 litri şi suport	mm 400x700x900h (1020)
E7F18-8M	Friteuză electrică cu cuvă de 18 + 18 litri şi suport	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8M	Friteuză electrică cu cuvă de 30 litri şi suport	mm 800x700x900h (1020)
E7F30-8MP	Friteuză electrică cu putere sporită, cuvă de 30 Litri şi cu suport	mm 800x700x900h (1020)

FRITEUZE ELECTRICE SERIA 900

Aparat tip	Descriere	Dim. : (LxlXH) Plan de lucru (h totală)
E9F15-4M	Friteuză electrică cu cuvă de 15 litri şi suport	mm 400x900x900h (965)
E9F18-4M	Friteuză electrică cu cuvă de 18 litri şi suport	mm 400x900x900h (965)
E9F15-8M	Friteuză electrică cu cuvă de 15 + 15 litri şi suport	mm 800x900x900h (965)
E9F18-8M	Friteuză electrică cu cuvă de 18 + 18 litri şi suport	mm 800x900x900h (965)

FRITEUZE ELECTRICE SERIA S900

Aparat tip	Descriere	Dim. : (LxlXH) Plan de lucru (h totală)
SE9F18-4M	Friteuză electrică cu cuvă de 18 litri şi suport	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-4MEL	Friteuză electrică cu cuvă de 18 litri, cu suport şi comenzi electronice	mm 400x900x900h (965)
SE9F18-8M	Friteuză electrică cu cuvă de 18 + 18 litri şi suport	mm 800x900x900h (965)
SE9F18-8MEL	Friteuză electrică cu cuvă de 18 + 18 litri, cu suport şi comenzi electronice	mm 800x900x900h (965)

FRITEUZE ELECTRICE SERIA LX900 TOP

Aparat tip	Descriere	Dim. : (LxlXH) Plan de lucru (h totală)
LXE9F22-4EL	Friteuză electrică de banc cu cuvă de 22 litri (suspendată)	mm 400x900x580h (600)

FRITEUZE ELECTRICE SERIA ELT — DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare
	kW	V	mm^2
ELT 4 B	1,8	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8 B-E	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 8+8 B-E	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 B-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 B-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 B-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 B-E	2 x 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
ELT 16 B	7	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 B	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12 M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M	2 x 3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
ELT 12 M-E	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 12+12 M-E	2 x 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18 M-E	9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 18+18 M-E	2 x 9	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2
ELT 30 M	9,6	400-415 3 ~	4 x 2,5 mm^2

FRITEUZE ELECTRICE SERIA 600 — DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare
	kW	V	mm^2
E6F8-3B	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6B	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6B	6 + 6	400-415 3 ~ 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-3BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F8-3M	3,5	230-240 ~	3 x 2,5 mm^2
E6F8-6M	3,5 + 3,5	230-240 ~ / 400-415 3N ~	(3 x 2,5 mm^2) x 2 / 5 x 2,5 mm^2
E6F10-3M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-3MS	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E6F10-6M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E6F10-6MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

FRITEUZE ELECTRICE SERIA 700 — DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare
	kW	V	mm^2
E7F10-4B	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4BS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8B	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8BS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8B	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8BP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2
E7F10-4M	6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-4MS	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F10-8M	6 + 6	400-415 3 ~ / 230-240 3 ~	5 x 2,5 mm^2 / 5 x 4 mm^2
E7F10-8MS	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-4M	13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F18-8M	13 + 13	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8M	12	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E7F30-8MP	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

FRITEUZE ELECTRICE SERIA 900 — DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare
	kW	V	mm^2
E9F15-4M	9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F15-8M	9 + 9	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
E9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

FRITEUZE ELECTRICE SERIA S900 — DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare
	kW	V	mm^2
SE9F18-4M	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-4MEL	14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8M	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2
SE9F18-8MEL	14 + 14	400-415 3 ~	5 x 2,5 mm^2

FRITEUZE ELECTRICE SERIA LX900 TOP — DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare
	kW	V	mm^2
LXE9F22-4EL	18	400-415 3 ~	5 x 4 mm^2

FRITEUZE ELECTRICE SERIA ELT — PERFORMANȚE

MODELE	Capacitate coş	Producție maximă
	Kg	Kg/h
ELT 4 B	0,4	4
ELT 8 B-E	0,8	12
ELT 8+8 B-E	0,8 + 0,8	24
ELT 12 B	1,2	12
ELT 12+12 B	1,2 + 1,2	24
ELT 12 B-E	1,3	20
ELT 12+12 B-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 B-E	2	30
ELT 18+18 B-E	2 + 2	60
ELT 16 B	3,5	35
ELT 30 B	4	40
ELT 12 M	1,2	12
ELT 12+12 M	1,2 + 1,2	24
ELT 12 M-E	1,3	20
ELT 12+12 M-E	1,3 + 1,3	40
ELT 18 M-E	2	30
ELT 18+18 M-E	2 + 2	60
ELT 30 M	4	40

FRITEUZE ELECTRICE SERIA 600 — PERFORMANȚE

MODELE	Capacitate coş	Producție maximă
	Kg	Kg/h
E6F8-3B	1,2	12
E6F8-6B	1,2 + 1,2	24
E6F10-3B	1,7	25
E6F10-6B	1,7 + 1,7	50
E6F10-3BS	2	30
E6F10-6BS	2 + 2	60
E6F8-3M	1,2	12
E6F8-6M	1,2 + 1,2	24
E6F10-3M	1,7	25
E6F10-6M	1,7 + 1,7	50
E6F10-3MS	2	30
E6F10-6MS	2 + 2	60

FRITEUZE ELECTRICE SERIA 700 — PERFORMANȚE

MODELE	Capacitate coş	Producție maximă
	Kg	Kg/h
E7F10-4B	1,7	25
E7F10-4BS	2	30
E7F10-8B	1,7 + 1,7	50
E7F10-8BS	2 + 2	60
E7F30-8B	2 + 2	60
E7F30-8BP	2,3 + 2,3	70
E7F10-4M	1,7	25
E7F10-4MS	2	30
E7F10-8M	1,7 + 1,7	50
E7F10-8MS	2 + 2	60
E7F18-4M	2,5	30
E7F18-8M	2,5 + 2,5	60
E7F30-8M	2 + 2	60
E7F30-8MP	2,3 + 2,3	70

FRITEUZE ELECTRICE SERIA 900 — PERFORMANȚE

MODELE	Capacitate coş	Producție maximă
	Kg	Kg/h
E9F15-4M	2,4	24
E9F18-4M	2,6	32
E9F15-8M	2,4 + 2,4	48
E9F18-8M	2,6 + 2,6	64

FRITEUZE ELECTRICE SERIA S900 — PERFORMANȚE

MODELE	Capacitate coş	Producție maximă
	Kg	Kg/h
SE9F18-4M	2,6	32
SE9F18-4MEL	2,6	32
SE9F18-8M	2,6 + 2,6	64
SE9F18-8MEL	2,6 + 2,6	64

FRITEUZE ELECTRICE SERIA LX900 TOP — PERFORMANȚE

MODELE	Capacitate coş	Producție maximă
	Kg	Kg/h
LXE9F22-4EL	4	70

TIMP DE FRIGERE ŞI TEMPERATURI RECOMANDATE

ALIMENTE	TIMP DE FRIGERE	TEMPERATURĂ
	Minute	°C
PEŞTE		
Creveţi şi calmari roşii	2 - 5	180
Picioare de broască	1 - 3	180
Fileuri de peşte pané	2 - 4	190
Fileuri de limbă de mare	2 - 4	190
Păstrăv, crochete de peşte	3 - 5	190
Doradă, merluciu, chefal, barbun	2 - 5	190
Fructe de mare prăjite	2 - 5	190
CĂRNURI		
Cârnaţi, preparate din carne tocată	2 - 4	170 - 180
Raţă, fazan (în funcţie de greutate)	8 - 15	160 - 190
Creier de viţel	2 - 3	170 - 180
Şniţele de viţel sau de porc	4 - 8	180 - 190
Escalop de viţel pané	1 - 3	190
Slănină	1	180
Pui	10 - 15	160 - 180
Friptură de viţel, porc, roastbeef (de la 1 la 2 kg)	20 - 25	170
Sniţel vienez	1 - 3	190
CARTOFI		
Prajiţi felii	1 - 2	190
Prăjiţi felii semilună	3 - 5	170 - 180
Crochete	3 - 4	180
Pai	2 - 4	180
LEGUME		
Baze de anghinare, vinete, conopide, feniculi, dovlecei	2 - 4	190
DULCIURI		
Minciunele de mere, ananas, banane	2 - 4	180
Crochete de orez sau de griş	3 - 5	160 - 180
Minciunele	2 - 4	180

INSTRUCȚIUNI PENTRU INSTALARE

DESCRIERE APARAT

Robusta structură în oțel, cu 4 picioruşe reglabile în înălțime. Acoperire externă în oțel cu crom- nichel 18/10.

CUVĂ DE PRĂJIRE

Cuvă de prăjire în oțel inoxidabil, temperatura uleiului poate fi reglată prin intermediul unui termostat sensibil.
Butoane rotative de comandă ergonomice fabricate din material sintetic.

DISPOZITIVE DE SIGURANȚĂ

Echipamentul este prevăzut cu un termostat de siguranță care intervine, dezactivând elementele de încălzire în caz de supraîncălzire datorată unei anomalii în funcționarea friteuzei (de exemplu, punerea în funcțiune fără să fi umplut cuva cu ulei). Pentru a repune echipamentul în funcțiune, acționați întrerupătorul separator poziționat în partea superioară pentru a întrerupe alimentarea cu energie electrică, lăsați echipamentul să se răcească şi acționați butonul (3) evidențiat de adezivul "RESET" (v. fig. 1). Ulterior, pentru a pune echipamentul în funcțiune, consultați instrucțiunile din paragraful PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Înainte de a iniția operațiile de punere în funcțiune, înlăturați ambalajul aparatului.
Unele piese sunt protejate cu peliculă adezivă,
care trebuie îndepărtată cu atenție. În cazul în care rămân reziduuri de substanță adezivă, acestea se vor curăța folosind substanțe adecvate ca; nu se vor folosi în niciun caz substanțe abrazive, consultați instrucțiunile din paragraful ÎNGRIJIREA APARATULUI.

Loc de instalare
Se recomandă poziționarea aparatului într-un loc bine aerisit, posibil sub o hotă care aspiră. Aparatul poate fi montat singur sau aproape de alte aparate. În orice caz mențineți o distanță minimă de 150 mm pentru părțile laterale şi 150 mm pentru cea posterioară în cazul în care aparatul se află aproape de pereții cu material inflamabil. Dacă aceste distanțe nu pot fi respectate, luați măsurile de siguranță adecvate contra eventualelor excese termice, ca de exemplu acoperind suprafețele de instalare cu gresie sau instalând protecții contra radiațiilor.
Înainte de a efectua conectarea electrică, consultați plăcuța tehnică a aparatului pentru a verifica dacă acesta este prevăzut şi indicat pentru tipul de alimentare electrică disponibilă.

Ventilația încăperii
Încăperea unde este instalat aparatul trebuie să fie prevăzută cu prize de aer pentru a garanta funcționarea corectă a aparatului
şi pentru împrospătarea aerului din încăperea respectivă.
Prizele de aer trebuie să aibă dimensiunile adecvate, trebuie să fie protejate cu grilaje şi poziționate astfel încât să nu poată fi astupate.

Avertisment
Aparatul nu trebuie să fie instalat în apropierea altor aparate care pot atinge temperaturi foarte înalte ce ar cauza daune componentelor electrice.

Dispoziții legale, reguli tehnice şi directive
Producătorul declară că aparatele sunt conforme directivelor CEE şi recomandă ca instalarea acestora să respecte normele în vigoare.
În vederea montării, respectați următoarele dispoziții:

- dispozițiile CEI în vigoare
- reglementările edilitare şi dispozițiile antiincendiu locale
- normele pentru prevenirea accidentelor în vigoare
- dispozițiile organismului de furnizare a energiei electrice

INSTALARE

Montarea, instalarea şi operațiile de mentenanță vor fi executate numai de firmele autorizate de organismul local.
Producătorul îşi declină orice responsabilitate în caz de funcționare defectuoasă datorată unei instalări incorecte sau nereglementare.

Proceduri de instalare
Pentru corecta fixare a apartului, acționați pe picioruşele reglabile in inălțime.

Avertisment!
Înainte de a efectua orice operație de intervenție, deconectați alimentarea electrică generală.

Conform dispozițiilor internaționale, în timpul conectării aparatului, va trebui să se prevadă în partea superioară a acestuia un dispozitiv care să permită deconectarea
în mod unipolar a aparatului de la rețea; acest dispozitiv trebuie să aibă o deschidere a contactelor de cel puțin 3mm.

Atenție!
Cablul de împământare galben-verde nu trebuie să fie întrerupt niciodată.

CONECTAREA ELECTRICĂ

1) Instalați, dacă nu există deja, un întrerupător separator în apropierea aparatului, cu disjunctor magnetotermic şi blocare diferențială.
2) Conectați separatorul la regletă după cum este indicat în imaginea şi în schemele electrice din manual.
3) Cablul de conectare ales trebuie să aibă caracteristici care să nu fie inferioare tipului H07RN-F cu temperatura de

folosință de cel puțin 80 °C şi să aibă o secțiune dedicată aparatului (consultați tabela cu datele tehnice).

4) Treceți cablul prin elementul de etanşare pentru cabluri şi strângeți dispozitivul de blocare a cablului, conectați conductorii în poziția corespunzătoare în regletă şi fixați-i. Conductorul de împământare galben-verde trebuie să fie mai lung față de ceilalți astfel încât, în caz de rupere a dispozitivului de blocare a cablului, acesta să se deconecteze după cablurile de tensiune.

Echipotențial

Conectați aparatul la un sistem echipotențial. Borna de conectare se află în apropierea intrării cablului de alimentare.
Este evidențiat cu următorul simbol:



Important : testarea aparatului

Înainte de punerea în funcțiune, se recomandă efectuarea operației de testare a instalației pentru a putea evalua condițiile operative ale fiecărui component şi a identifica eventualele anomalii. În această fază, este important ca toate condițiile de securitate şi de igienă să fie respectate cu strictețe.
Pentru exectuarea testării, efectuați următoarele operații de verificare:

1) asigurați-vă că tensiunea rețelei este conformă cu cea a aparatului
2) acționați întrerupătorul separator automat pentru a verifica conectarea electrică
3) asigurați-vă că toate dispozitivele de securitate funcționează corect.

După efectuarea operațiilor de testare, dacă se consideră necesar, se recomandă instruirea adecvată a utilizatorului astfel încât să achiziționeze toate competențele necesare punerii în funcțiune a aparatului în condițiile de securitate prevăzute de legile în vigoare din țara respectivă.

Atenție!
Producătorul nu îşi asumă nicio responsabilitate şi nu repară, în garanție, daunele provocate de instalări neadecvate şi neconforme instrucțiunilor.

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSINȚĂ

Domeniu de utilizare
Prezentele aparaturi sunt proiectate exclusiv în scopul prăjirii alimentelor şi sunt destinate uzului profesional. Orice alt uz este considerat neadecvat.

Umpleți cuva cu ulei până la un nivel cuprins între semnele de nivel minim şi de maxim prezente pe cuvă (vezi fig. 2). **Nivelul uleiului nu trebuie să fie niciodată sub semnul de minim întrucât se poate crea pericol de incendiu.**

În momentul efectuării operațiilor de golire a uleiului, asigurați-vă că acesta s-a răcit şi acționați apoi mânerul de golire "L" (vezi fig. 2).

Avertizări

Nu se recomandă folosirea unui ulei vechi întrucât, prin folosirea îndelungată, se reduce temperatura de inflamabilitate şi creşte tendința de a fierbe instantaneu.
Alimentele voluminose sau nescurse de apă pot provoca fierberea istantanee a uleiului.

Aprindere

Aprinderea friteuzei se efectuează rotând butonul termostatului (4) din poziția "O" (stins) la poziția corespunzătoare valorii de temperatură dorite. Verificarea stării de aprindere se înregistrează prin intermediul celor două beculețe de semnalizare poziționate pe panoul de comandă (vezi fig. 1).
Beculețul verde aprins (1) indică conectarea la rețeaua de alimentare.
Beculețul portocaliu (2) se va aprinde şi se va stinge intermitent pe parcursul funcționării normale pentru a indica momentul când rezistențele încălzesc uleiul pentru a-l menține la temperatura selecționată.

Stingere

După folosință, pentru a stinge aparatul va fi suficient să rotați termostatul pe poziția de stingere "O" având grijă să deconectați alimentarea din partea superioară a aparatului şi să folosiți capacele furnizate împreună cu friteuzele pentru a proteja şi a menține în siguranță uleiul din interiorul cuvei.

Serie MEL

Apăsați pe butonul START/STOP pentru aprindere sau stingere.
Reglarea temperaturii medii a uleiului se poate realiza în trei faze:
"Preîncălzire" (melting): pe parcursul căreia rezistențele funcționează în mod ciclic până la atingerea unei temperaturi prestabilite. Această pornire fără creşteri bruşte de temperatură facilitează topirea grăsimii utilizate pentru a frige.
"Conservare" (sau menținerea unei temperaturi reduse): permite menținerea temperaturii uleiului la o valoare constantă, fiind astfel posibilă păstrarea uleiului topit obținut înainte de frigere, evitând transformarea acestuia în grăsime.
"Reglarea principală": reglarea temperaturii dorite cu ajutorul butoanelor UP/DOWN, se atinge temperatura stabilită în mod proporțional

Atenție

Aparatul este prevăzut cu un întrerupător de siguranță care deconectează rezistențele în momentul în care chiulasa, în funcție de model, este mişcată sau demontată (v. paragraful CURĂȚAREA CUVEI).

Performanțe

În tabela PERFORMANȚE sunt indicate valorile relative la capacitatea maximă şi la producția orară a diverselor modele de friteuze.

Pentru recomandări cu privire la timpul de frigere, consultaţi tabela TIMP DE FRIGERE ŞI TEMPERATURI RECOMANDATE.

MENTENANŢĂ

Operaţiile de mentenanţă vor fi efectuate doar de personalul calificat.

Înainte de efectuarea oricărei operaţii, deconectaţi aparatul de la alimentarea cu energie electrică.

Nu este necesară nicio operaţie de mentenanţă specială; trebuie doar să se verifice starea în care se află conductorii, comenzile şi rezistenţele electrice. Elementele electrice care pot fi înlocuite sunt uşor accesibile dinspre partea anterioară a chiulasei. Folosiţi doar piese de schimb originale. Dacă, dintr-un motiv oarecare, cablul de alimentare trebuie să fie înlocuit, folosiţi cabluri de tip H07 RN-F. (v. tabel DATE TEHNICE)

ÎNGRIJIREA APARATULUI

ATENŢIE!

- **Înainte de a efectua operaţiile de curăţare, închideţi aparatul şi lăsaţi-l să se răcească.**
- **În cazul aparatelor cu alimentare electrică, acţionaţi asupra întrerupătorului separator pentru a dezactiva alimentarea electrică.**

Curăţarea amănunţită zilnică a aparatului garantează funcţionarea perfectă şi de lungă durată a acestuia.
Suprafeţele în oţel trebuie curăţate cu lichid de vase diluat în apă foarte caldă şi utilizând o cârpă moale; pentru murdăria dură folosiţi alcool etilic, acetonă sau alt solvent nehalogenat; **nu folosiţi detergenţi praf abrazivi sau substanţe corozive precum acidul clorhidric / muriatic sau sulfuric. Folosirea acizilor poate compromite funcţionalitatea şi siguranţa aparatului.** Nu folosiţi perii, spălătoare de sârmă sau discuri abrazive realizate din alte metale sau aliaje care ar putea provoca pete de rugină prin contaminare. Din acelaşi motiv, evitaţi contactul cu obiecte din fier. Atenţie la spălătoarele de sârmă sau la periile din oţel inoxidabil care, deşi nu contaminează suprafeţele, pot cauza zgârieturi dăunătoare.
Praful metalic, şpanurile metalice rezultate în urma operaţiilor de prelucrare şi materialele feroase în general, dacă intră în contact cu suprafeţele de oţel inoxidabil, pot provoca formarea unor pete de rugină. Eventuale pete de rugină superficială, care se pot detecta chiar şi pe aparatele noi, pot fi înlăturate folosind detergent diluat cu apă şi un bureţel de tipul Scotch Brite. Dacă murdăria este accentuată, nu folosiţi în mod absolut şmirghel; recomandăm ca folosire alternativă bureţi sintetici (ex. burete Scotchbrite).
De exclus folosirea substanţelor pentru curăţat argintul şi acordaţi o atenţie deosebită aburilor de acid clorhidric sau sulfuric care provin, de exemplu, din spălarea podelelor. **Nu îndreptaţi jeturi directe de apă spre aparatură pentru a nu o avaria.** După curăţare, clătiţi bine cu apă curată şi uscaţi cu grijă utilizând o cârpă.

CURĂŢAREA CUVEI

Toate operaţiile următoare se vor efectua cu aparatul stins, răcit şi deconectat de la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

Modele seria ELT
Extrageţi chiulasa pe care sunt montate rezistenţele deşurubând şurubul "V" (v. fig. 2) şi apoi goliţi cuva, acţionând mânerul "L" şi având grijă să filtraţi uleiul cu un filtru adecvat.
Unele modele de friteuze sunt prevăzute cu cuvă extractibilă; pentru a elimina uleiul, extrageţi cuva la rece şi apoi efectuaţi operaţiile de curăţare a cuvei, de filtrare sau de înlocuire a uleiului uzat.
După efectuarea tuturor operaţiilor de curăţare, consultaţi întotdeauna paragraful ÎNGRIJIREA APARATULUI, repoziţionaţi chiulasa în locaşul său şi fixaţi-o bine.

Alte modele
Pentru o curăţare mai amănunţită şi uşoară, grupul de rezistenţe se poate ridica.
Goliţi cuva acţionând mânerul "L" şi având grijă să filtraţi uleiul cu un filtru adecvat.
Acţionaţi manual grupul de rezistenţe până la blocarea acestuia în poziţie ridicată.
Efectuaţi toate operaţiile de curăţare, în conformitate cu indicaţiile din paragraful ÎNGRIJIREA APARATULUI şi apoi repoziţionaţi grupul de rezistenţe.
În modelele din seriile 600 şi 700, pentru a debloca grupul de rezistenţe este necesar să acţionaţi butonul poziţionat în stânga blocului de rezistenţe (v. fig. 3).

PĂSTRARE ŞI DEPOZITARE

Dacă aparatul nu va fi folosit pentru o perioadă lungă de timp, acţionaţi în felul următor:

1) acţionaţi întrerupătorul separator al aparatului pentru a dezactiva conectarea la linia electrică principală.
2) curăţaţi în amănunt aparatul şi zonele limitrofe
3) ungeţi cu un strat subţire de ulei alimentar suprafeţele din oţel inoxidabil
4) efectuaţi toate operaţiile de mentenanţă
5) acoperiţi aparatul cu un înveliş, lăsând câteva crăpături pentru circularea aerului.
6) Depozitaţi în loc uscat cu temperaturi cuprinse între –5 şi +40°C.

COMPORTAMENT ÎN CAZ DE DEFECŢIUNE

În caz de defecţiune, deconectaţi imediat aparatul de la reţeaua electrică şi chemaţi serviciul de asistenţă.

ATENŢIE !
În cazul în care este necesară deplasarea friteuzei prin intermediul unui mijloc de transport, goliţi întodeauna cuva înainte de a pune vehiculul în mişcare.

Din cauza oscilaţiilor, cuva poate suferi daune iar uleiul se poate revărsa din cuvă.



INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORI

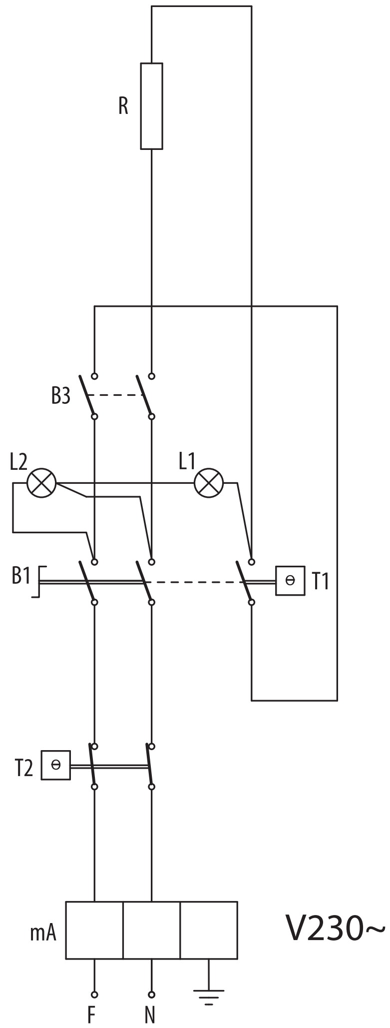
În vederea aplicării Directivelor 2002/95/CE, 2002/96/CE şi 2003/108/CE, relative la reducerea folosirii substanțelor periculoase la aparaturile electrice şi electronice, precum şi la eliminarea deşeurilor.

Simbolul coşului tăiat care se află pe aparat sau pe ambalaj indică faptul că produsul, la finalul vieții sale utile, trebuie să fie colectat separat de alte deşeuri.

Colectarea diferențiată a aparaturii prezente ajunsă la finalul vieții este organizată şi gestionată de producător. Utilizatorul care va dori să se elibereze de aparatura proprie va trebui aşadar să contacteze producătorul şi să urmeze sistemul pe care acesta l-a adoptat pentru a permite colectarea separată a aparaturii ajunse la finalul vieții. Colectarea diferențiată adecvată în vederea inițierii procesului succesiv de reciclare a aparaturii, de tratare şi de eliminare compatibil cu mediul înconjurător, contribuie la evitarea posibilelor efecte negative asupra mediului şi a sănătății şi favorizează reutilizarea şi/sau reciclarea materialelor din care este compusă aparatura.

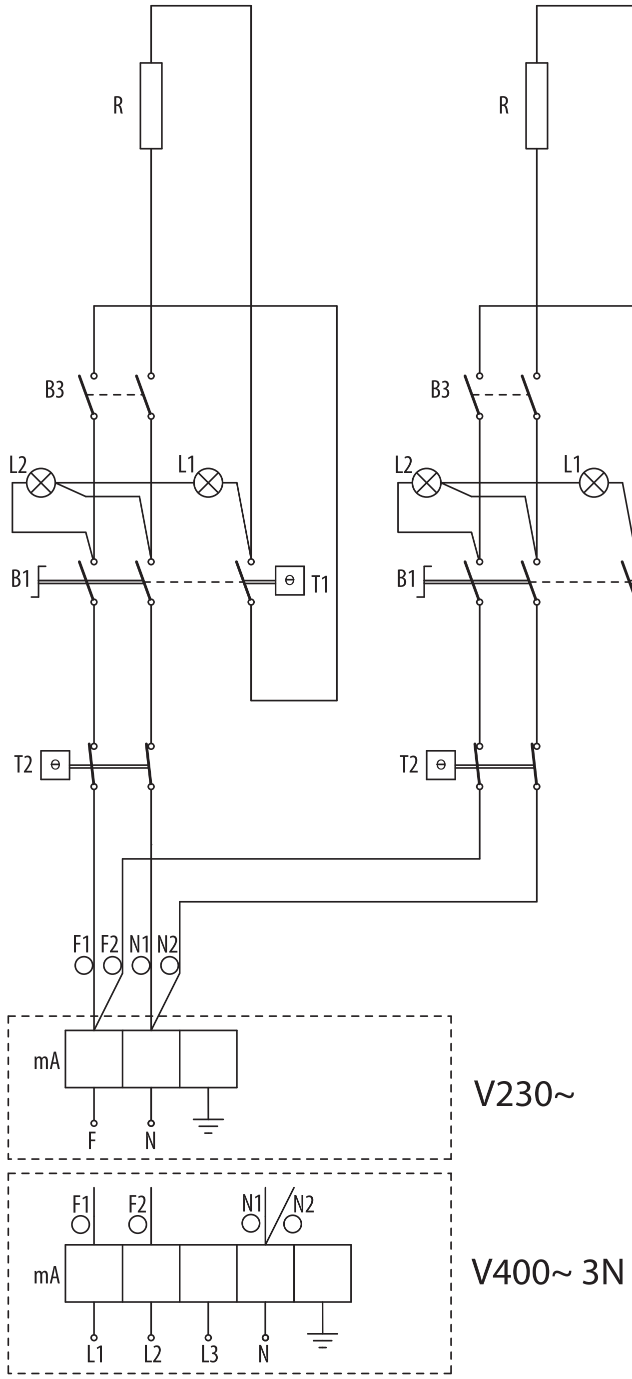
Eliminarea abuzivă a produsului de către cel care o deține duce la aplicarea sancțiunilor administrative prevăzute de normativa în vigoare.

Mod. **• E6F8-3B • E6F8-3M • ELT 4 B • ELT 8 B-E • ELT 8+8 B-E • ELT 12 B • ELT 12+12 B • ELT 12 M • ELT 12+12 M**



• Legenda schemi elettrici a pag. 181 • Legend for wiring diagrams on page 181 • Légende des schémas électriques à la page 181 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 181 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 181
• Legenda elektrische schema's op pag. 181 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 181 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 181 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 181
• Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 181 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 181. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 181
• Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 181 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 181 • Opis schematów elektrycznych na str. 181 • Legendă scheme electrice la pag. 181

Mod. **• E6F8-6B • E6F8-6M**

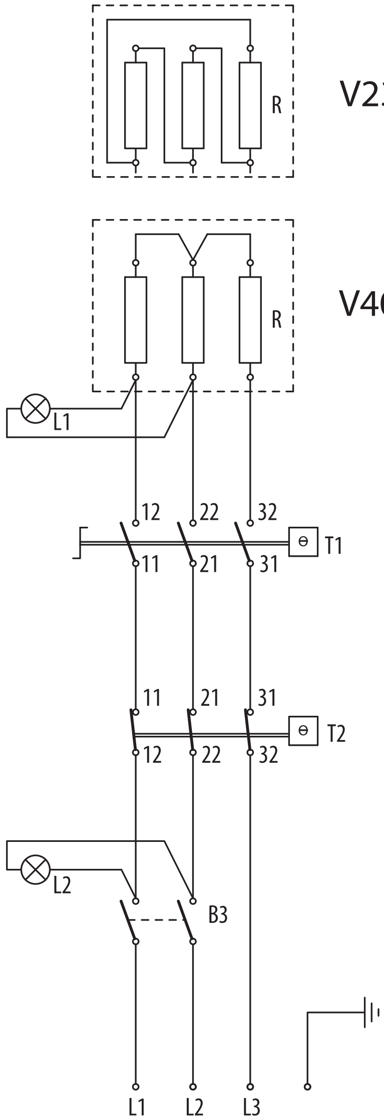


• Legenda schemi elettrici a pag. 181 • Legend for wiring diagrams on page 181 • Légende des schémas électriques à la page 181 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 181 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 181
• Legenda elektrische schema's op pag. 181 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 181 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 181 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 181
• Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 181 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 181. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 181
• Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 181 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 181 • Opis schematów elektrycznych na str. 181 • Legendă scheme electrice la pag. 181

33851000_Man_Friggitrici_Elettriche.indd 173 07/01/2010 14.36.04

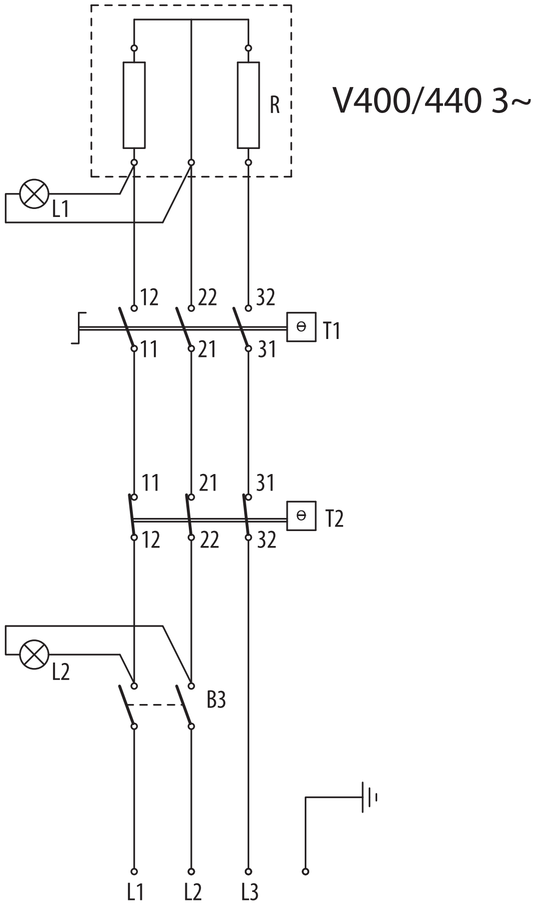
Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schémas électriques • Schaltpläne
Diagramas eléctricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingsscheman • Schematy elektryczne • Scheme eletrice

Mod. **• ELT 12 B-E • ELT 12+12 B-E • ELT 12 M-E • ELT 12+12 M-E • ELT 18 B-E • ELT 18+18 B-E • ELT 18 M-E • ELT 18+18 M-E • E610-3B • E6F10-6B • E6F10-3BS • E6F10-6BS •E6F10-3M • E6F10-6M • E6F10-3MS • E6F10-6MS • E7F10-4B • E7F10-4BS • E7F10-8B • E7F10-8BS • E7F10-4M • E7F10-4MS • E7F10-8M • E7F10-8MS**



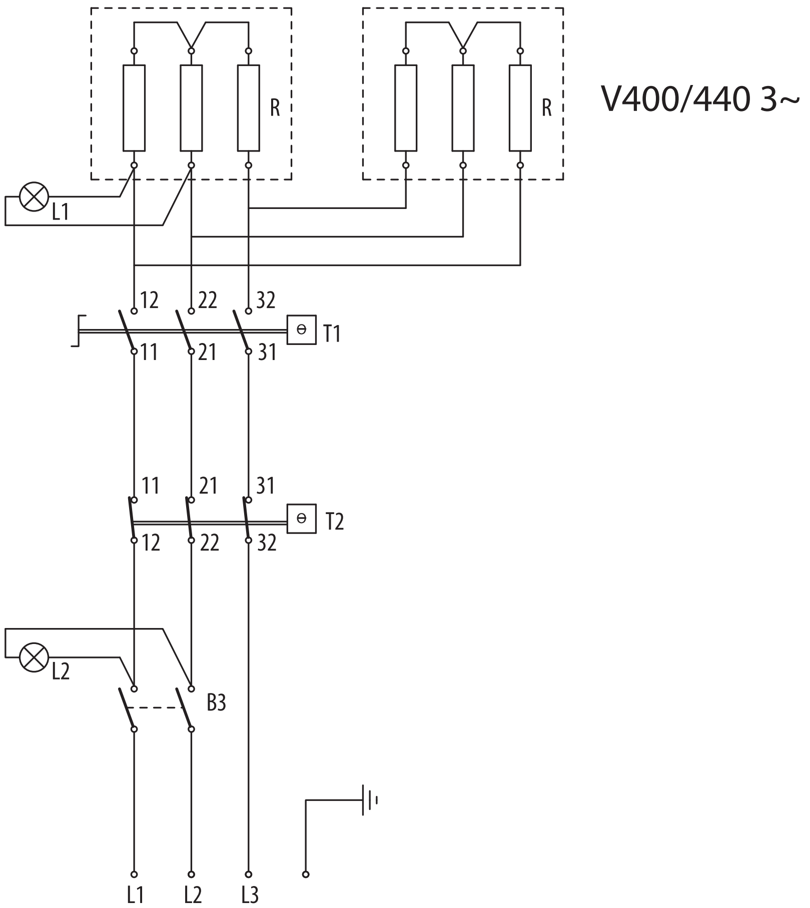
• Legenda schemi elettrici a pag. 181 • Legend for wiring diagrams on page 181 • Légende des schémas électriques à la page 181 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 181 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 181 • Legenda elektrische schema's op pag. 181 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 181 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 181 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 181 • Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 181 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 181. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 181 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 181 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 181 • Opis schematów elektrycznych na str. 181 • Legendă scheme electrice la pag. 181

Mod. • **ELT 16B**



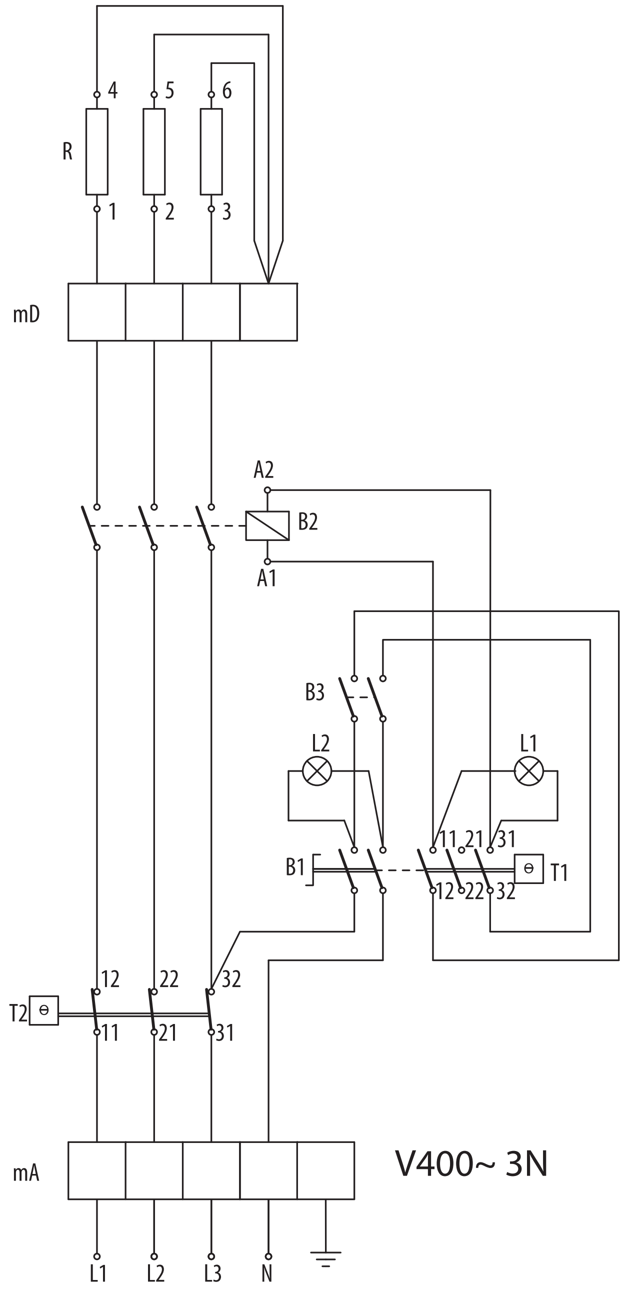
• Legenda schemi elettrici a pag. 181 • Legend for wiring diagrams on page 181 • Légende des schémas électriques à la page 181 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 181 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 181
• Legenda elektrische schema's op pag. 181 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 181 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 181 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 181
• Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 181 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 181. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 181
• Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 181 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 181 • Opis schematów elektrycznych na str. 181 • Legendă scheme electrice la pag. 181

Mod. **• ELT 30B • ELT 30M**



• Legenda schemi elettrici a pag. 181 • Legend for wiring diagrams on page 181 • Légende des schémas électriques à la page 181 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 181 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 181
• Legenda elektrische schema's op pag. 181 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 181 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 181 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 181
• Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 181 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 181. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 181
• Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 181 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 181 • Opis schematów elektrycznych na str. 181 • Legendă scheme electrice la pag. 181

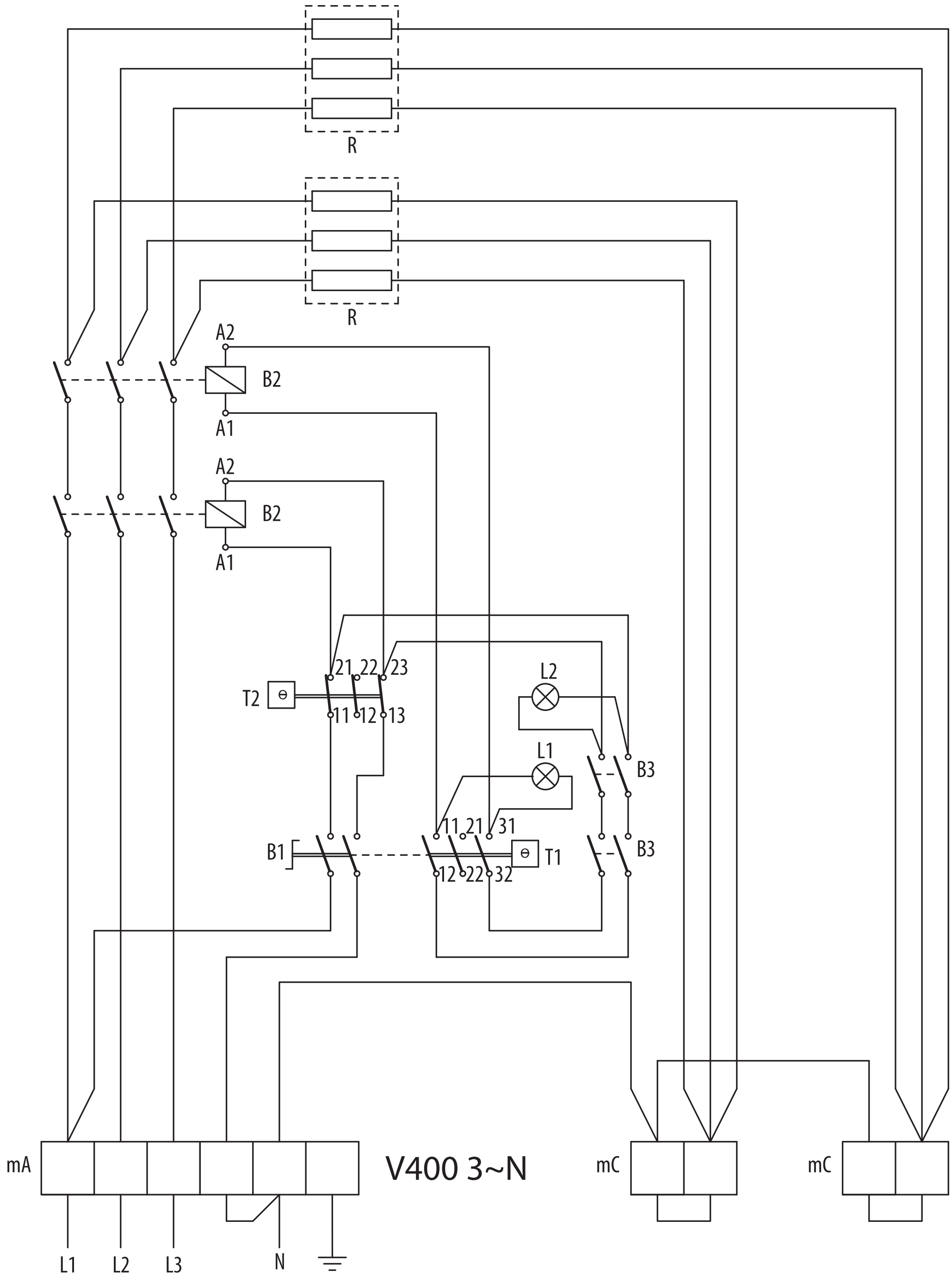
Mod. **• E7F18-4M • E7F18-8M**



V400~ 3N

• Legenda schemi elettrici a pag. 181 • Legend for wiring diagrams on page 181 • Légende des schémas électriques à la page 181 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 181 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 181
• Legenda elektrische schema's op pag. 181 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 181 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 181 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 181
• Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 181 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 181. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 181
• Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 181 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 181 • Opis schematów elektrycznych na str. 181 • Legendă scheme electrice la pag. 181

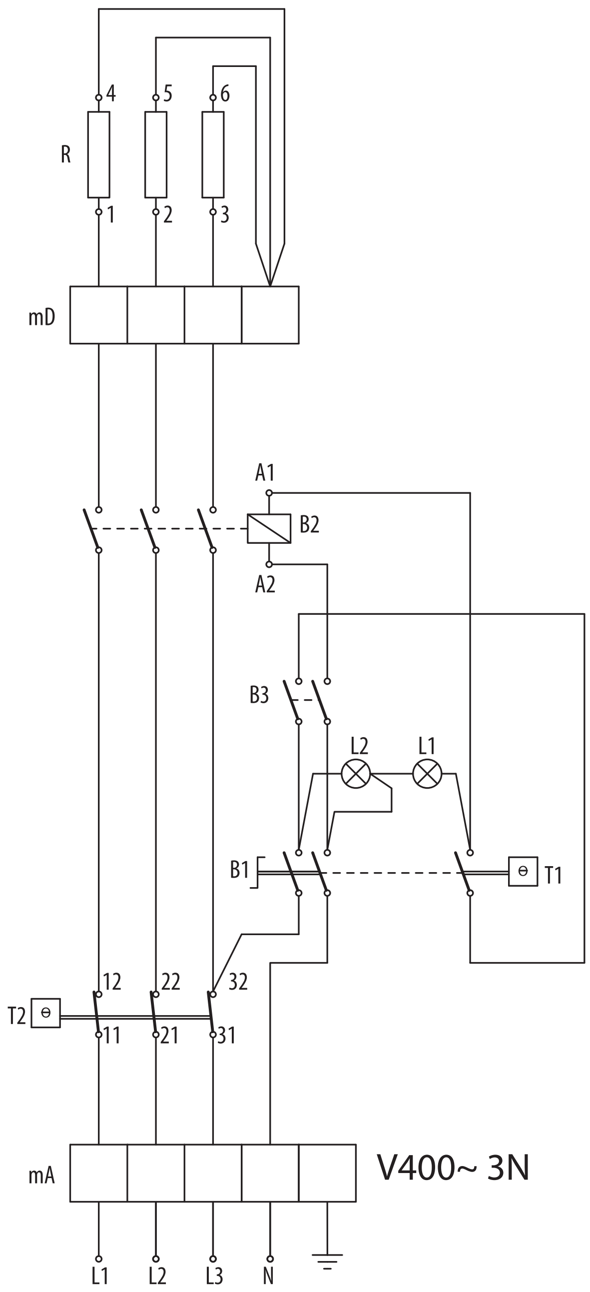
Mod. **• E7F30-8B • E7F30-8BP • E7F30-8M • E7F30-8MP**



• Legenda schemi elettrici a pag. 181 • Legend for wiring diagrams on page 181 • Légende des schémas électriques à la page 181 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 181 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 181
• Legenda elektrische schema's op pag. 181 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 181 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 181 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 181
• Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 181 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 181. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 181
• Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 181 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 181 • Opis schematów elektrycznych na str. 181 • Legendă scheme electrice la pag. 181

Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schémas électriques • Schaltpläne
Diagramas eléctricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingsscheman • Schematy elektryczne • Scheme eletrice

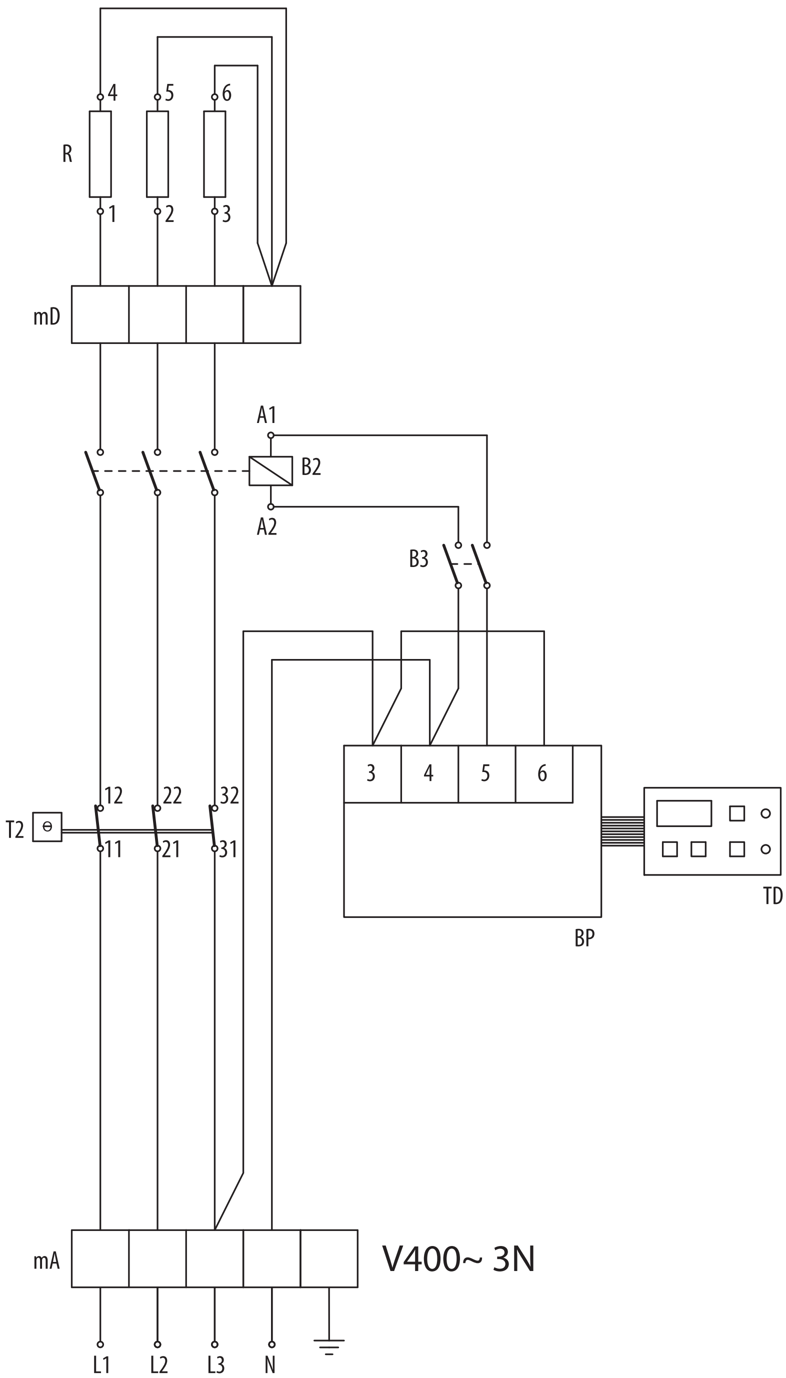
Mod. **• E9F15-4M • E9F18-4M • E9F15-8M • E9F18-8M • SE9F18-4M • SE9F18-8M**



• Legenda schemi elettrici a pag. 181 • Legend for wiring diagrams on page 181 • Légende des schémas électriques à la page 181 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 181 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 181
• Legenda elektrische schema's op pag. 181 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 181 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 181 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 181
• Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 181 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 181. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 181
• Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 181 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 181 • Opis schematów elektrycznych na str. 181 • Legendă scheme electrice la pag. 181

Schemi elettrici • Wiring diagrams • Schémas électriques • Schaltpläne
Diagramas eléctricos • Elektrische schema's • Esquemas eléctricos • Ηλεκτρικά σχέδια
Elektrická schémata • Elektrické schémy • Elektromos kapcsolási rajzok
Eldiagrammer • Elektriske oversiktsskjema • Kopplingsscheman • Schematy elektryczne • Scheme eletrice

Mod. **• SE9F18-4MEL • SE9F18-8MEL • LXE9F22-4EL**



• Legenda schemi elettrici a pag. 181 • Legend for wiring diagrams on page 181 • Légende des schémas électriques à la page 181 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 181 • Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 181
• Legenda elektrische schema's op pag. 181 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 181 • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 181 • Legendu k elektrickým schématům naleznete na str. 181
• Legendu k elektrickým schémam nájdete na str. 181 • A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 181. oldalakon található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 181
• Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 181 • Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 181 • Opis schematów elektrycznych na str. 181 • Legendă scheme electrice la pag. 181

Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne Leyenda diagramas eléctricos • Legenda elektrische schema’s • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων Legenda k elektrickým schématům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingsscheman Opis schematów elektrycznych • Legendă scheme electrice

mA	Morsettiera arrivo linea	Terminal board of the line input	Bornier arrivée ligne	Klemmbrett Leitungseingang
mD	Morsettiera di derivazione	Shunt terminal board	Bornier de dérivation	Verteiler-Klemmbrett
B1	Interruttore bipolare	Bipolar switch	Interrupteur bipolaire	Zweipoliger Schalter
B2	Teleruttore	Electromagnetic switch	Télérupteur	Fernschalter
B3	Microinterruttore di sicurezza	Safety micro-switch	Micro-interrupteur de sécurité	Sicherheits-Mikroschalter
T1	Termostato di regolazione	Adjustment thermostat	Thermostat de réglage	Regelthermostat
T2	Termostato di sicurezza	Tsafety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat
L1	Lampada-spia di funzionamento (colore arancio)	(Orange) operation lamp-pilot light	Lampe-voyant de fonctionnement (couleur orange)	Betriebs-Kontrollleuchte (orange)
L2	Lampada-spia presenza rete elettrica (colore verde)	(Green) lamp-pilot light signalling the presence of power supply	Lampe-voyant présence de réseau électrique (couleur verte)	Stromversorgungs-Kontrollleuchte (grün)
R	Resistenza	Heating element	Résistance	Widerstand
BP	Base di potenza	Electronic control case	Boîte des commandes électroniques	Elektrogehäuse
TD	Tastierino / display	Keypad/display	Clavier / écran	Tastenblock / Display

mA	Caja de conexiones llegada línea	Klemmenbord netaansluiting	Caixa de chegada da linha	Κλεμοσειρά εισαγωγής γραμμής
mD	Caja de conexiones de derivación	Aftakkingsklemmenbord	Caixa de derivação	Κλεμοσειρά εκτροπής
b1	Interruptor bipolar	Tweepolige schakelaar	Interruptor bipolar	Διπολικός διακόπτης
b2	Telerruptor	Afstandschakelaar	Relé	Διακόπτη τηλεχειριστηρίου
b3	Microinterruptor de seguridad	Veiligheidsmicroschakelaar	Microinterruptor de segurança	Μικροδιακόπτης ασφάλειας
t1	Termostato de regulación	Afstellingsthermostaat	Termostato de regulação	Θερμοστάτης ρύθμισης
t2	Termostato de seguridad	Veiligheidsthermostaat	Termostato de segurança	Θερμοστάτης ασφαλείας
l1	Indicador luminoso de funcionamiento (color naranja)	Controlelamp werking (oranje)	Lâmpada avisadora de funcionamento (cor-de-laranja)	Λυχνία-φωτεινή ένδειξη λειτουργίας (Χρώμα πορτοκαλί)
l2	Indicador luminoso presencia de red eléctrica (color verde)	Controlelamp aanwezigheid elektrisch net (groen)	Lâmpada avisadora presença de rede eléctrica (verde)	Λυχνία-φωτεινή ένδειξη ηλεκτρικής σύνδεσης (Χρώμα πράσινο)
r	Resistencia	Weerstand	Resistência	Αντίσταση
bP	Base de potencia	Vermogenbasis	Base de potência	Βάση ισχύος
tD	Teclado / pantalla	Toetsenbord / display	Teclado / visor	Πληκτρολόγιο / οθόνη

mA	Vstupní svorkovnice sítě	Svorkovnica vstupnej linky	Soros kötésű sorkapocs	Klemkasse til indgangsledning
mD	Svorkovnice rozvodu	Derivačná svorkovnica	Változó kötésű sorkapocs	Klemkasse til afledning
b1	Dvoupólový vypínač	Dvojpólový vypínač	Kétpólusú kapcsoló	Topolet afbryder
b2	Vypínač s dálkovým ovládáním	Vypínač s diaľkovým ovládaním	Távirányító	Kontaktor
b3	Bezpečnostní mikrospínač	Miniatúrny bezpečnostný vypínač	Biztonsági mikrokapcsoló	Sikkerhedsmikorafbryder
t1	Regulační termostat	Regulačný termostat	Hőmérséklet szabályozó	Reguleringstermostat
t2	Bezpečnostní termostat	Bezpečnostný termostat	Biztonsági termosztát	Sikkerhedstermostat
l1	Funkční kontrolka (oranžová barva)	Svetelná kontrolka prevádzky (oranžová farba)	Működésjelző lámpa (narancssárga színű)	Drifts-diodelys (orange)
l2	Kontrolka elektrického napájení (zelená kontrolka)	Svetelná kontrolka výskytu elektrickej energie (zelená farba)	Elektromos áram jelenlétét jelző jelzőlámpa (zöld színű)	Diodelys for strømtilslutning (grøn)
r	Odpor	Vykurovacie teleso	Ellenállás	Modstand
bP	Výkonová základna	Výkonná základňa	Alapteljesítmény	Basiseffekt
tD	Klávesnice / displej	Klávesnica / displej	Billentyűzet / display	Tastatur / display

mA	Klemkasse	Uttagslåda för ingångsledning	Skrzynka zaciskowa dopływu linii	Regletă sosire linie
mD	Koblingsboks	Uttagslåda för utgångsledning	Skrzynka zaciskowa przełączników	Regletă de derivaţie
b1	Bipolar bryter	Bipolär strömbrytare	Wyłącznik bipolarny	Întrerupător bipolar
b2	Kontaktor	Strömbrytare	Stycznik	Teleîntrerupător
b3	Sikkerhets-mikrobryter	Säkerhetsbrytare	Mikrowyłącznik bezpieczeństwa	Micro- întrerupător de siguranţă
t1	Reguleringstermostat	Termostatreglage	Termostat regulacji	Termostat de reglare
t2	Sikkerhetstermostat	Säkerhetstermostat	Termostat bezpieczeństwa	Termostat de siguranţă
l1	Funksjonslampe (oransje)	Kontrollampa för funktion (orange färg)	Lampka kontrolna funkcjonowania (kolor pomarańczowy)	Beculeţ de semnalizare funcţionare (portocaliu)
l2	Varsellampe som viser at strømmen er tilkoblet (Grønn)	Kontrollampa för befintlig strömtillförsel (grön färg)	Lampka kontrolna obecności sieci elektrycznej (kolor zielony)	Beculeţ de semnalizare prezenţă reţea electrică (verde)
r	Resistor	Motstånd	Opór	Rezistenţă
bP	Effektbase	Baseffekt	Podstawa mocy	Bază putere
tD	Tastatur / display	Tangentbord/display	Klawiatura/wyświetlacz	Tastatură / display

AVVERTENZA

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA
SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O NECESSAIRE, SENZA PREGIUDICARNE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSERO STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI DIRETTI E INDIRETTI CAUSATI DA ERRATA INSTALLAZIONE, MANOMISSIONI, CATTIVA MANUTENZIONE, IMPERIZIA NELL'USO.

ATTENTION!

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS HANDBOOK DUE TO TYPING OR PRINTING ERRORS.
THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES THAT MAY BE REQUIRED WITHOUT ALTERING THE BASIC FEATURES OF THE PRODUCT.
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY IN THE EVENT THE INSTRUCTIONS GIVEN IN THIS HANDBOOK ARE NOT FULLY OBSERVED.
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY DIRECT OR INDIRECT DAMAGED CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION, TAMPERING, POOR MAINTENANCE AND NEGLIGENT USE.

AVERTISSEMENT

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR D'ÉVENTUELLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS CE MANUEL, IMPUTABLES À DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU AUX IMPRESSIONS. IL SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À SES PRODUITS LES MODIFICATIONS QU'IL CONSIDÈRE COMME ÉTANT UTILES OU NÉCESSAIRES, SANS EN COMPROMETTRE LES CARACTÉRISTIQUES ESSENTIELLES.
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS PROVOQUÉS PAR UNE MAUVAISE INSTALLATION, DES ALTÉRATIONS, UNE MAUVAISE MAINTENANCE, UNE INEXPÉRIENCE LORS DE L'UTILISATION.

WARNUNG

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINERLEI VERANTWORTUNG FÜR EVENTUELLE, IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENE UNRICHTIGKEITEN, DIE AUF SCHREIB- ODER DRUCKFEHLER ZURÜCKZUFÜHREN SIND.
WEITERHIN BEHÄLT ER SICH DAS RECHT VOR, AM ERZEUGNIS ALLE VON IHM FÜR SINNVOLL ODER NOTWENDIG BEFUNDENEN ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN, SOFERN DIESE DIE WESENTLICHEN EIGENSCHAFTEN DES ERZEUGNISSES NICHT BEEINTRÄCHTIGEN.
DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINERLEI VERANTWORTUNG, FALLS DIE IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN NICHT STRENGSTENS BEFOLGT WERDEN.
AUSSERDEM HAFTET DER HERSTELLER NICHT FÜR DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN, DIE AUS DER FEHLERHAFTEN INSTALLATION, DER MANIPULATION, EINER FALSCHEN ODER UNZUREICHENDEN WARTUNG ODER DEM UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH ENTSTEHEN.

ADVERTENCIA

EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LAS POSIBLES INCORRECCIONES CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL DEBIDAS A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN.
ADEMÁS EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR EL PRODUCTO, COMO CREA NECESARIO, SIN VARIAR LAS CARACTERISTICAS ESENCIALES DEL MISMO.
EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD EN CASO DE QUE NO SE RESPETEN ESTRICTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ILUSTRADAS EN EL PRESENTE MANUAL. TAMBIÉN DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LOS POSIBLES DAÑOS, DIRECTOS E INDIRECTOS, DEBIDOS A UNA INCORRECTA INSTALACIÓN, MANIPULACIONES INDEBIDAS, MANTENIMIENTO INSUFICIENTE Y USO INEXACTO.

WAARSCHUWING

DE FABRIKANT WIJST ELKE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR MOGELIJKE FOUTEN IN DEZE BROCHURE DIE TE WIJTEN ZIJN AAN OVERSCHRIJF- OF DRUKFOUTEN.
HIJ BEHOUDT ZICH BOVENDIEN HET RECHT VOOR AL DIE WIJZINGEN AAN HET PRODUCT AAN TE BRENGEN DIE HIJ VOOR NUTTIG EN NOODZAKELIJK HOUDT, ZONDER DE FUNDAMENTELE KENMERKEN ERVAN TE SCHADEN.
DE FABRIKANT WIJST ELKE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID AF ALS DE VOORSCHRIFTEN IN DEZE HANDLEIDING NIET STRIKT IN ACHT WORDEN GENOMEN.
DE FABRIKANT WIJST ELKE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR DIRECTE- EN INDIRECTE SCHADE VEROORZAAKT DOOR EEN VERKEERDE INSTALLATIE, GEKNOEI, SLECHT ONDERHOUD EN VERKEERD GEBRUIK.

AVISO

O FABRICANTE EXIME-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR ALGUMA FALHA CONTIDA NESTE OPÚSCULO QUE POSSAM SER ATRIBUÍDAS A ERROS DE TRANSCRIÇÃO OU IMPRESSÃO.
RESERVA-SE TAMBÉM O DIREITO DE EFECTUAR NO PRODUTO AQUELAS MODIFICAÇÕES QUE CONSIDERAR ÚTEIS OU NECESSÁRIAS, SEM PREJUDICAR AS SUAS CARACTERÍSTICAS ESSENCIAIS.
O FABRICANTE EXIME-SE DE TODA E QUALQUER RESPONSABILIDADE SE NÃO FOREM RIGOROSAMENTE OBSERVADAS AS NORMAS CONTIDAS NESTE MANUAL.
O FABRICANTE DESOBRIGA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS DIRECTOS E INDIRECTOS PROVOCADOS PELA INSTALAÇÃO ERRADA, ADULTERAÇÕES, MANUTENÇÃO IMPRÓPRIA, IMPERÍCIA NO USO.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΦΕΡΕΙ ΓΙΑ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΝΑΚΡΙΒΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΟΝ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΑΠΟ ΣΦΑΛΜΑΤΑ ΜΕΤΑΓΡΑΦΗΣ Ή ΕΚΤΥΠΩΣΗΣ.
ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΕΠΙΣΗΣ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΝΑ ΚΑΝΕΙ ΟΠΟΙΕΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΡΙΝΕΙ ΧΡΗΣΙΜΕΣ Ή ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΣΤΟ ΠΡΟΪΟΝ, ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΔΙΑΚΥΒΕΥΟΝΤΑΙ ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ.
Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΦΕΡΕΙ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΤΗΡΗΘΟΥΝ ΑΥΣΤΗΡΑ ΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ.
Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΟΥΔΕΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΦΕΡΕΙ ΓΙΑ ΑΜΕΣΕΣ ΚΑΙ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΛΑΘΟΣ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ, ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ, ΚΑΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΑΠΕΙΡΙΑ ΧΡΗΣΗΣ.

UPOZORNĚNÍ

VÝROBCE ODMÍTÁ ODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLIV PŘÍPADNÉ NEPŘESNOSTI VYSKYTUJÍCÍ SE V TOMTO NÁVODU, ZPŮSOBENÉ CHYBAMI, KTERÉ VZNIKLY PŘI PŘEPISU A TISKU.
VÝROBCE SI DÁLE VYHRAZUJE PRÁVO POZMĚNIT VÝROBEK, KDYKOLIV TO UZNÁ ZA VHODNÉ ČI UŽITEČNÉ, ZA PŘEDPOKLADU, ŽE NEDOJDE K OVLIVNĚNÍ JEHO ZÁKLADNÍCH VLASTNOSTÍ.
VÝROBCE ODMÍTÁ VEŠKEROU ODPOVĚDNOST V PŘÍPADĚ NEDODRŽENÍ POKYNŮ OBSAŽENÝCH V TOMTO NÁVODU.
VÝROBCE ODMÍTÁ VEŠKEROU ODPOVĚDNOST ZA PŘÍMÉ A NEPŘÍMÉ ŠKODY ZPŮSOBENÉ NESPRÁVNOU INSTALACÍ, MANIPULACÍ, NESPRÁVNOU ÚDRŽBOU A NEVHODNÝM POUŽÍVÁNÍM ZAŘÍZENÍ.

UPOZORNENIE

VÝROBCA ODMIETA ZODPOVEDNOSŤ ZA AKÉKOĽVEK PRÍPADNÉ NEPRESNOSTI VYSKYTUJÚCE SA V TOMTO NÁVODE, KTORÉ VZNIKLI PRI PREPISOVANÍ A TLAČI.
VÝROBCA SI ĎALEJ VYHRADZUJE PRÁVO POZMENIŤ VÝROBOK KEDYKOĽVEK TO UZNÁ ZA VHODNÉ ALEBO UŽITOČNÉ, ZA PREDPOKLADU, ŽE NEDÔJDE K OVPLYVNENIU JEHO ZÁKLADNÝCH VLASTNOSTÍ.
VÝROBCA ODMIETA AKÚKOĽVEK ZODPOVEDNOSŤ V PRÍPADE NEDODRŽANIA POKYNOV OBSIAHNUTÝCH V TOMTO NÁVODE.
VÝROBCA ODMIETA AKÚKOĽVEK ZODPOVEDNOSŤ ZA PRIAME A NEPRIAME ŠKODY SPÔSOBENÉ NESPRÁVNOU INŠTALÁCIOU, MANIPULÁCIOU, NESPRÁVNOU ÚDRŽBOU A NEVHODNÝM POUŽÍVANÍM ZARIADENIA.

FIGYELMEZTETÉS

A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET A JELEN FÜZET TARTALMÁNAK ESETLEGES, ÁTÍRÁSI- VAGY NYOMDAHIBÁBÓL EREDŐ PONTATLANSÁGAIÉRT.
FENNTARTJA TOVÁBBÁ ANNAK JOGÁT, HOGY A TERMÉKEN A SZÜKSÉGESNEK VAGY HASZNOSNAK VÉLT MÓDOSÍTÁSOKAT ESZKÖZÖLJE, ANÉLKÜL, HOGY ANNAK LÉNYEGI JELLEMZŐIN VÁLTOZTATNA.
A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL SEMMILYEN FELELŐSSÉGET ABBAN AZ ESETBEN, AMIKOR NEM TARTJÁK BE SZIGORÚAN A JELEN ÚTMUTATÓBA FOGLALT ELŐÍRÁSOKAT.
A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL SEMMILYEN FELELŐSSÉGET AZOKÉRT A KÖZVETLEN VAGY KÖZVETETT KÁROKÉRT, MELYET A KÉSZÜLÉK HELYTELEN BESZERELÉSE, ILLETÉKTELEN BEAVATKOZÁS, NEM MEGFELELŐ KARBANTARTÁSA, ILLETVE HOZZÁ NEM ÉRTŐ SZEMÉLY ÁLTALI HASZNÁLATA OKOZ.

ADVARSEL

FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR EVENTUELLE UNØJAGTIGHEDER I DETTE HÆFTE, DER SKYLDES KOPIERINGS- ELLER TRYKFEJL.
FABRIKANTEN FORBEHOLDER SIG DESUDEN RETTEN TIL AT FORETAGE ALLE NØDVENDIGE OG NYTTIGE ÆNDRINGER AF PRODUKTET, SÅFREMT DE IKKE HAR NOGEN INDVIRKNING PÅ DETS GRUNDLÆGGENDE EGENSKABER.
FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR, HVIS FORSKRIFTERNE I DENNE VEJLEDING IKKE OVERHOLDES FULDSTÆNDIGT.
FABRIKANTEN FRALÆGGER SIG ETHVERT ANSVAR FOR DIREKTE ELLER INDIREKTE SKADER, DER SKYLDES FORKERT INSTALLATION, MANIPULERING, RINGE VEDLIGEHOLDELSE, ELLER UKYNDIG ANVENDELSE.

ADVARSEL

PRODUSENTEN FRASKRIVER SEG ETHVERT ANSVAR FOR MULIGE UNØYAKTIGHETER SOM MÅTTE FINNES I DETTE HEFTET SOM FØLGE AV KOPIERINGS- ELLER TRYKKFEIL
PRODUSENTEN FORBEHOLDER SEG VIDERE RETTEN TIL Å GJØRE DE ENDRINGER PÅ PRODUKTET SOM ANSES SOM NYTTIGE ELLER NØDVENDIGE, UTEN AT DE GRUNNLEGGENDE EGENSKAPENE ENDRES.
PRODUSENTEN FRASKRIVER SEG ETHVERT ANSVAR I TILFELLE FORSKRIFTENE I DEN HÅNDBOKEN IKKE OVERHOLDES TIL PUNKT OG PRIKKE.
PRODUSENTEN FRASKRIVER SEG ETHVERT ANSVAR FOR DIREKTE ELLER INDIREKTE SKADER SOM SKYLDES FEILAKTIG INSTALLASJON, TUKLING, UFULLSTENDIG VEDLIKEHOLD ELLER FEILAKTIG BRUK AV APPARATET.

VARNING

TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR FÖR EVENTUELLA SKRIV- ELLER TRYCKFEL I DENNA BROSCHYR.
TILLVERKAREN FÖRBEHÅLLER SIG OCKSÅ RÄTTEN ATT GÖRA DE FÖRÄNDRINGAR AV PRODUKTEN SOM ANSES LÄMPLIGA ELLER NÖDVÄNDIGA UTAN ATT PÅVERKA DESS GRUNDLÄGGANDE EGENSKAPER.
TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR OM ANVISNINGARNA I DENNA BRUKSANVISNING INTE FÖLJS NOGGRANT.
TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR FÖR DIREKTA ELLER INDIREKTA SKADOR SOM UPPSTÅR TILL FÖLJD AV FELAKTIG INSTALLATION, MODIFIERINGAR, BRISTANDE UNDERHÅLL ELLER FELAKTIG HANTERING.

OSTRZEŻENIE

PRODUCENT NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA MOŻLIWE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZAWARTE W NINIEJSZEJ BROSZURZE WYNIKAJĄCE Z BŁĘDÓW W PRZEPISYWANIU LUB PODCZAS DRUKU.
ZASTRZEGA SOBIE RÓWNIEŻ PRAWO DO WNOSZENIA DO WYROBU TYCH ZMIAN, KTÓRE UZNA ZA UŻYTECZNE LUB KONIECZNE, NIE WPŁYWAJĄCYCH NA PODSTAWOWE DANE.
KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI JEŚLI NIE SĄ ŚCIŚLE PRZESTRZEGANE PRZEPISY ZAWARTE W TEJ INSTRUKCJI.
KONSTRUKTOR NIE BIERZE NA SIEBIE ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY BEZPOŚREDNIE I POŚREDNIE SPOWODOWANE NIEPRAWIDŁOWYM MONTAŻEM, NARUSZENIEM, ZŁĄ KONSERWACJĄ, NIEKOMPETENTNYM UŻYCIEM.

AVERTIZARE

FABRICANTUL NU IŞI ASUMĂ NICIO RESPONSABILITATE PENTRU EVENTUALELE INEXACTITĂŢI ALE PREZENTULUI MANUAL, DATORATE ERORILOR DE TRANSCRIERE SAU DE TIPAR.
FABRICANTUL IŞI REZERVĂ DREPTUL DE A MODIFICA PRODUSUL DUPA CUM CONSIDERĂ UTIL SAU NECESAR, FARA A ADUCE DAUNE CARACTERISTICILOR PRINCIPALE.
FABRICANTUL NU IŞI ASUMĂ NICIO RESPONSABILITATE PENTRU NERESPECTAREA STRICTĂ A NORMELOR EXPUSE ÎN ACEST MANUAL.
FABRICANTUL NU IŞI ASUMĂ NICIO RESPONSABILITATE PENTRU DAUNELE DIRECTE SAU INDIRECTE DATORATE UNEI INSTALĂRI INCORECTE, MODIFICĂRILOR, ÎNTREŢINERII DE PROASTĂ CALITATE, UTILIZĂRII NECORESPUNZĂTOARE.

CERTIFICATO DI GARANZIA

DITTA: ....

INDIRIZZO: ....

DATA DI INSTALLAZIONE: ....

MODEL:
PART NUMBER:

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: ....

ADDRESS: ....

INSTALLATION DATE: ....

MODEL:
PART NUMBER:

CERTIFICAT DE GARANTIE

SOCIÉTÉ : ....

ADRESSE : ....

DATE D'INSTALLATION : ....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIESCHEIN

FIRMA: ....

ANSCHRIFT: ....

INSTALLIERT AM: ....

MODEL:
PART NUMBER:

CERTIFICADO DE GARANTÍA

EMPRESA: ....

DIRECCIÓN: ....

FECHA DE LA INSTALACIÓN: ....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIEBEWIJS

FIRMA: ....

ADRES: ....

INSTALLATIEDATUM: ....

MODEL:
PART NUMBER:

CERTIFICADO DE GARANTIA

EMPRESA: ....

ENDEREÇO: ....

DATA DE INSTALAÇÃO: ....

MODEL:
PART NUMBER:

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

ΕΤΑΙΡΙΑ: ....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: ....

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ: ....

MODEL:
PART NUMBER:

ZÁRUČNÍ LIST

FIRMA: ....

ADRESA: ....

DATUM INSTALACE: ....

MODEL:
PART NUMBER:

ZÁRUČNÝ LIST

FIRMA: ....

ADRESA: ....

DÁTUM INŠTALÁCIE: ....

MODEL:
PART NUMBER:

JÓTÁLLÁSI JEGY

VÁLLALAT: ....

CÍM: ....

BESZERELÉS IDŐPONTJA: ....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIBEVIS

FIRMA: ....

ADRESSE: ....

INSTALLATIONSDATA : ....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTISEDDEL

BEDRIFT: ....

ADRESSE: ....

INSTALLASJONSDATO: ....

MODEL:
PART NUMBER:

GARANTIBEVIS

FÖRETAG: ....

ADRESS: ....

INSTALLATIONSDATUM: ....

MODEL:
PART NUMBER:

ŚWIADECTWO GWARANCJI

FIRMA: ....

ADRES: ....

DATA MONTAŻU: ....

MODEL:
PART NUMBER:

CERTIFICAT DE GARANȚIE

FIRMA: ....

ADRESA: ....

DATA INSTALĂRII : ....

MODEL:
PART NUMBER:

Cod. 33851000

Edizione 01/2010